



# yvelines

Le magazine du Conseil départemental

**#47** | JUILLET/AOÛT  
2023

ÉCLAIRAGE

**14 Juillet :  
les sapeurs-  
pompiers  
yvelinois à  
l'honneur**

P. 14

ÉVASION

**12<sup>e</sup> édition du  
festival Les  
Yvelines font  
leur cinéma**

P. 34

PARIS 2024

**JOP 2024 : un  
levier pour rendre  
le sport  
accessible à tous**

P. 40

DOSSIER P. 19

**Un plan d'action pour  
le bien-manger yvelinois**

# Mentor & Moi



Devenez  
Mentor !



**Étudiants ?  
Vous recherchez un job  
rémunéré et solidaire ?**

Informations et candidatures:  
**[yvelines.fr/mentoretmoi](http://yvelines.fr/mentoretmoi)**



**Yvelines**  
Le Département



[yvelines.fr](http://yvelines.fr)





## « Agriculture et alimentation, défis d'aujourd'hui et solutions de demain »

**Pierre Bédier**

Président du Département des Yvelines

Les mutations climatiques et énergétiques imposent une nouvelle donne vitale. Nous devons donc nous poser ensemble les bonnes questions, à l'échelle de notre territoire, et y apporter les réponses proprement yvelinoises. À l'évidence, l'agriculture et l'alimentation sont bien au cœur des défis d'aujourd'hui et des solutions de demain.

Les Assises de l'alimentation, tenues de février à mai, furent fondées sur cette réflexion. Ces échanges étaient également l'occasion de dénoncer les procès d'intention faits aux agriculteurs : ils nous nourrissent et contribuent à faire des

Yvelines une terre d'exception.

Aussi avons-nous pris, à cette occasion, des engagements forts. Renforcer la promotion des produits yvelinois d'ores et déjà engagée par le Département. Tout en maîtrisant le gaspillage, intégrer davantage de légumes, de céréales et de viandes yvelinoises dans les menus des collégiens et porter leur présence dans les assiettes des enfants de 12 à 32 % d'ici 2025. Soutenir les circuits courts et les transformations artisanales à la ferme. Pérenniser et relocaliser les activités arboricoles, maraîchères et d'élevage. Lutter contre la précarité alimentaire en soutenant les réseaux associatifs

et solidaires de proximité. Favoriser l'emploi agricole et susciter des vocations, avec notre agence d'insertion ActiviY'.

Cette politique, très concrète, fera l'objet d'un prochain vote de l'Assemblée départementale. Elle intégrera évidemment les propositions des groupes de travail des Assises, notamment celles consacrées à la durabilité et à la gestion de l'eau. Nous nous engageons ainsi pour les générations actuelles comme pour celles à venir. Préparer cet héritage est un devoir évident.

Je souhaite à toutes et à tous un très bel été.

## Actualité

**5**  
Vu sur les réseaux

**6**  
Point de vue

**8**  
En direct des cantons

**14**  
Les sapeurs-pompiers  
des Yvelines à l'honneur



**18**  
Deux minisatellites,  
un grand pas pour  
la recherche



En action

**30**  
**TRANSPORTS**  
• Carte des travaux de l'été  
• La gare de Mantes-la-Jolie  
prête pour l'arrivée d'Eole

## 19 dossier

Un plan d'action pour  
le bien-manger yvelinois

Avec les premières Assises de l'alimentation, le Département des Yvelines a souhaité agir avec des mesures concrètes en faveur du bien-manger. L'institution est en train de définir une véritable politique alimentaire responsable et engagée, valorisant les produits de notre terroir.



**32**  
**SANTÉ**  
La santé sexuelle sans  
tabou ni jugement

**33**  
**SOLIDARITÉ**  
Classe Départ, l'art  
au service de la  
reconstruction

Évasion

**34**  
**CINÉ D'ÉTÉ**  
Faites-vous une toile !



**36**  
**CULTURE**  
Premier concours de  
la Francophonie

**37**  
**PATRIMOINE**  
Les Yvelines sous la  
plume des jeunes

**38**  
**BALADE**  
• Découvrez le  
patrimoine des  
Yvelines avec EVA  
• Un été insolite avec  
le Pass malin

**39**  
**SPORT**  
Le Paragolf, l'école  
du green inclusif

**40**  
**SPÉCIAL**  
JOP 2024

**44**  
**TOURISME**  
Les artisans mis en lumière

**45**  
**LA RECETTE**

**46**  
**PORTRAIT**  
Quentin Caleyron et  
Raphaël Beaugillet :  
ensemble, ils visent les Jeux  
paralympiques de Paris 2024



**48**  
**L'AGENDA**

Vos élus  
Pratique

En couverture : La buvette du Domaine de Madame Elisabeth à Versailles est ouverte le mercredi, le samedi et le dimanche de 13h30 à 19h30, jusqu'au 13 septembre 2023. Elle sera exceptionnellement fermée les mercredis 2,9 et 16 août. ©CD78/Y. Ait-Saghir



**yvelines** #47 2 place André-Mignot, 78000 Versailles – tél. : 01 39 07 78 78 **Courriel** :  
editorial@yvelines.fr **Directeur de la publication** : Pierre Bédier **Rédactrice en chef** : Sophie Berguin  
**Rédaction** : Juliette Bencivengo - Meunier, Yves Fossey, Sandrine Gayet **Illustrations** : Jean-Paul Devillers  
**Photos** : voir les mentions **Création et mise en pages** : @agencescoopcommunication 13736-MEP  
**Impression** : IMAYE GRAPHIC ISSN : 2119-4467 Si vous ne recevez pas le magazine, contactez le distri-  
buteur par tél. : 03 86 40 70 98 ou par courriel : adx214\_qualite\_po@adrexo.fr

Reportages,  
photos, vidéos :  
retrouvez la suite  
des articles en ligne

yvelines-infos.fr



les\_yvelines



**4 mai**  
**CITOYENS**

Le Département des Yvelines, en partenariat avec l'université Paris Nanterre, propose aux jeunes de son territoire un nouvel espace d'exercice de leur citoyenneté. Les enfants et jeunes Yvelinois âgés de 7 à 21 ans sont invités à se réunir pour échanger, réfléchir, débattre et faire des propositions pour améliorer la prévention et la protection de l'enfance dans les Yvelines.



*Le Département des Yvelines vous donne rendez-vous tous les jours sur les réseaux sociaux*



**23 mai** Continuons la découverte des « Brigades Vertes » ! Découvrez aujourd'hui le métier de forestier. Les Brigades Vertes du Département sont cofinancées par l'Europe au titre des fonds structurels d'investissement.



*Suivez-nous...*

Les Yvelines



**27 mai**

Journée nationale de la **#Résistance**. Le saviez-vous ? Les Archives départementales des Yvelines proposent de nombreuses ressources pédagogiques pour comprendre cette page de notre histoire collective.



les\_yvelines



**17 mai**

**#Homophobie**

Le Département est engagé dans la prévention et la lutte contre l'homophobie. Un Plan départemental de lutte contre le racisme, l'antisémitisme et la haine anti-LGBT au collège a notamment été signé par la Préfecture des Yvelines, le Département, l'académie de Versailles et les partenaires associatifs.

**#17mai #luttonscontrelahaine**

REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

yvelines-.fr

yvelines.fr



yvelines le département



les\_yvelines



Les\_Yvelines



YvelinesCG78



Département des Yvelines



## EN PISTE

Inauguré en octobre 2021, le stadium Julien Absalon d'Épône a accueilli la coupe de France de VTT Trial le samedi 13 et le dimanche 14 mai.

136 concurrents étaient engagés dans cette compétition. Ils ont dû franchir différents obstacles en bois, en béton ou encore en pierre. Pas question pour eux de poser le pied à terre, sous peine de perdre des points. Ainsi, ils ont dû faire preuve d'équilibre, d'agilité et de puissance.



**orc**  
**ÉPONE**  
Club VTT & Trail

TERRE  
épOne

Wave

### AUBERGENVILLE

Une crèche intercommunale en construction à Thoiry



Autouillet, Goupillières, Marcq, Saulx-Marchais et Thoiry – les cinq communes regroupées dans le Syndicat intercommunal à vocation unique de la crèche intercommunale de Thoiry – vont bientôt pouvoir bénéficier d'une crèche. Le Département, qui finance l'opération à hauteur de 40 %, soit 720 000 €, a approuvé le démarrage anticipé des travaux.



### BONNIÈRES-SUR-SEINE

Le stade de Longnes doté de nouveaux vestiaires



© EPYTT Lapointe

Les anciens bâtiments datant de 2011 étaient devenus obsolètes. Afin d'offrir des locaux plus confortables aux sportifs, un nouvel équipement a été aménagé avec le soutien financier du Département d'un montant de 140 000 €. L'ensemble a été inauguré début mai en présence de Josette Jean, conseillère départementale du canton.

### CHATOU

## Le Département & vous, rendez-vous de terrain

Dans le cadre des rencontres Le Département & vous, Pierre Bédier, président du Département des Yvelines, s'est rendu dans le canton de Chatou le 16 mai, en compagnie des conseillers départementaux Stéphanie Thieyre et Éric Dumoulin, pour dialoguer avec les acteurs locaux : notamment élus, entrepreneurs, tissu associatif et habitants des différentes communes du canton. Au programme : aménagement du territoire, développement économique, solidarité, sport, patrimoine, culture et mobilités.



© EPYTT Lapointe



### CONFLANS-SAINTE-HONORINE

Finale au Phénix des éloquents du projet « Arty'culez »

Après une première saison réussie, le Département a reconduit le programme Arty'culez, conçu et piloté par le Territoire d'action départementale Seine Aval. Il s'agit d'une formation à l'expression orale destinée aux personnes en recherche d'emploi ou ayant des projets professionnels. Elle s'est terminée par un concours d'éloquence le 6 juin sur la scène du Phénix, à Chanteloup-Vignes, devant un jury d'experts et un public attentif.



© Tad Seine Aval





**SAINT-CYR-L'ÉCOLE**



**DCA Handicap forme les étudiants et les salariés aux handicaps psychiques**

Des étudiants de l'UVSQ, en alternance dans diverses entreprises, suivent un module consacré aux salariés porteurs d'un handicap psychique, animé par Gwenaëlle Briend, fondatrice de DCA Handicap. Grâce à la réalité virtuelle, cette entreprise de Saint-Cyr-l'École met les participants en situation immersive. Une approche qui permet de « vivre » le handicap et aide à changer nos regards.



**LIMAY**

**Un contrat de proximité Yvelines + pour Gargenville**

Gargenville engage des travaux de réhabilitation de la halle du marché, qui accueillera des locaux associatifs et de services. L'école du Parc va également profiter d'une cure de jouvence, avec une rénovation ainsi qu'une extension. Le Département s'investit dans le projet qu'il finance à hauteur de 40 %, pour un montant total de 1 M€.

**SARTROUVILLE**

**Signature d'un contrat local de santé**



Grâce au contrat local de santé signé en partenariat avec le Département, Sartrouville va développer de nouvelles actions médico-sociales et mettre les acteurs de santé locaux en réseau. L'objectif est de créer des projets de santé communs, prenant en compte les aspects économiques, sanitaires et environnementaux du territoire, et ainsi d'améliorer la prise charge des habitants.



**LE CHESNAY-ROQUENCOURT**

**Le café associatif va bientôt voir le jour**

Au Chesnay-Rocquencourt, l'association d'éducation populaire « les amis du Chaudron », créée en 2017 et gérante du centre Martin Luther King où elle est installée, a pour projet d'ouvrir un café associatif et une cantine solidaire à l'automne. À cet effet, le Département a voté la cession à titre gratuit du mobilier de cuisine d'une ancienne crèche départementale, dont les locaux accueillent désormais de nouveaux services. Le café viendra compléter l'offre de l'association, qui propose déjà un supermarché coopératif, une ressourcerie, des animations et des ateliers.



Philippe, Coraline, Inès, Anette, Roselyve, Hertha, Suzanne, Sophie, Thierry, Laurence, Sophie et Anne

© La table du Chaudron

**MAUREPAS**

**Sécurisation des voies**

Une enveloppe de 58 000 € a été accordée à la commune de Saint-Lambert-des-Bois pour des travaux de sécurisation sur la RD 46. Cette subvention est apportée au travers du programme d'aide exceptionnelle du Département en direction des localités de moins de 5 000 habitants qui ne disposent pas des capacités financières suffisantes pour réaliser ce type de chantier.



**HOUILLES**

**Nouveaux cartables pédagogiques à Montesson**

183 écoliers de Montesson ont reçu un équipement pédagogique innovant, composé entre autres d'une tablette numérique et d'un clavier. C'est la première commune du département à adhérer au programme e-SY. Ce projet, lancé à l'initiative du Département avec son opérateur Seine-et-Yvelines Numérique, s'inscrit dans le cadre d'une distribution de cartables numériques aux élèves de CM1 jusqu'à la 3<sup>e</sup>, soit environ 130 000 scolaires et enseignants. Ce déploiement doit se poursuivre jusqu'en 2026.



**SAINT-GERMAIN-EN-LAYE**

**Sciences Po Saint-Germain accompagne les jeunes de Mentor & Moi**



© CD78/N. Duprey

« Les Tribuns », l'association de débats et d'éloquence de l'Institut d'études politiques de Saint-Germain-en-Laye, ont accueilli des jeunes pour les initier à l'éloquence de manière ludique. Le programme Mentor & Moi, déployé en partenariat avec l'IFEP (Insertion, Formation, Éducation, Prévention) et les Clés de l'École, permet notamment à des jeunes défavorisés de 5 à 18 ans d'améliorer l'acquisition d'un socle commun de connaissances, de compétences et de culture, et de s'inscrire dans un parcours d'orientation choisie.

**TRAPPES**

**La Croix-Rouge 78 cherche des bénévoles**

Depuis la crise sanitaire, plus de 20 % des bénévoles se sont désengagés. Aujourd'hui, avec l'inflation, les associations d'aide aux plus précaires voient le nombre de bénéficiaires augmenter et le nombre de dons alimentaires (notamment ceux de la grande distribution) chuter. La Croix-Rouge des Yvelines, soutenue par le Département, n'est pas épargnée et certaines de ses épiceries sociales pourraient fermer, notamment celles de Trappes et d'Élancourt. Si vous souhaitez devenir bénévole : Contact Activité sociale : Tél. 01 34 61 43 76.



© CD78/N. Duprey

© CD78/N. Duprey

© EPYTLapointe



**VERNEUIL-SUR-SEINE**

**Jour de foot aux Alluets-le-Roi**



De nombreuses familles ont profité d'animations à l'occasion de la venue de la Fondation PSG aux Alluets-le-Roi. Des activités ont été proposées, entre autres du tir à l'arc, de l'escrime ou encore la découverte du céci-foot, une discipline pratiquée par les non-voyants. Le Département est partenaire de la Fondation PSG depuis 2000. Celle-ci organise durant les vacances scolaires de février, d'avril et d'été diverses activités ludiques ouvertes à tous dans les communes, autour des valeurs du sport, du fair-play ou encore du respect et de la solidarité.

**VERSAILLES 1**

**JOP 2024 : le Département subventionne le Club hippique de Versailles**

Dans le cadre du dispositif Rayonnement olympique Yvelinois (ROY), le Département soutient les communes et les fédérations sportives dans la rénovation de leurs infrastructures. Mi-mai, Olivier de La Faire, conseiller départemental délégué aux Sports et aux Jeux olympiques, s'est rendu au Club hippique de Versailles (CHV), un des 32 centres yvelinois de préparation aux Jeux. Le site a reçu une subvention du Département de 334 000 €. Le Club a ainsi pu moderniser ses équipements (carrières, nouveaux box pour les chevaux et bâtiment destiné à l'accueil du public).



© EPYTLapointe

**VERSAILLES 2**

**600 collégiens de Vélizy initiés aux parasports**



L'Institut de Santé Parasport Connecté (ISPC), soutenu par le Département des Yvelines, a organisé le 21 avril une journée « Parasc'olympique » : découverte et initiation aux parasports (basket-fauteuil, ping-pong fauteuil, para-volley) pour les élèves du collège Maryse-Bastie de Vélizy-Villacoublay. Marie-Hélène Aubert et Olivier de La Faire, conseillers départementaux, souhaitent que d'autres manifestations similaires soient menées en 2023-2024 dans le territoire.

© ISPC





© CD78/M.Lerner

## LES MUREAUX



### Une nouvelle aire de jeux

Pour le plus grand plaisir des enfants et des familles, un bateau pirate a été aménagé à Meulan, sur les bords de Seine. L'équipement, qui s'inscrit dans le projet « Cœur de ville » de la commune, a été inauguré le mercredi 24 mai en présence de Pierre Bédier, Président du Département, et de Cécile Zammit-Pospecu, conseillère départementale du canton. D'un coût total de 193 000 €, la réalisation de cet espace a été soutenue financièrement par le Département à hauteur de 64 500 €.

## PLAISIR

### Challenge gagnant pour l'Ovalie

Le 13 mai, le Plaisir Rugby Club a fêté le ballon ovale avec une journée « Challenge Plaisir de l'Ovalie ». Le stade Robert Barran a été le lieu des rencontres, jeux et matchs entre des joueurs des catégories moins de 8 ans, moins de 10 ans et moins de 12 ans. Plus de 500 enfants étaient présents, heureux d'arborer leurs polos bariolés. « *Le rugby, c'est trop bien* », sourit un peu essoufflé Arnaud, rugbyman de 9 ans.



© i-stock



© i-stock



## RAMBOUILLET

### Le numérique pour tous

L'Association des bénévoles des Essarts-le-Roi (ABE), qui œuvre pour développer des actions sociales et culturelles sur le territoire d'action départementale (TAD) Terres d'Yvelines, est soutenue par le Département. Cette subvention permettra à l'association de mener à bien son projet « Le numérique à portée de tous ».



© CD78 / J. Benchwengo



**POISSY**

**Faire le lien entre l'art et la nature**

Le Parc départemental du Peuple de l'herbe de Carrières-sous-Poissy intègre différentes démarches artistiques à ses programmations. Il peut s'agir de land art, de spectacle vivant, d'animations diverses... À l'occasion de la Fête de la Nature, fin mai, la Maison des Insectes a été « habillée » par HITNES, un artiste italien intervenu dans de nombreux musées à travers le monde. Très sensible à la biodiversité, l'artiste se sert de la nature et de l'environnement comme supports dans son art, pour créer des œuvres éphémères ou permanentes. La bache illustrée pourra être réutilisée à diverses occasions.

**MANTES-LA-JOLIE**

**Buchelay se dote d'un nouvel équipement sportif**



© F-stock

Dans le cadre de l'adoption du contrat de proximité Yvelines +, la commune de Buchelay va pouvoir se doter d'un terrain de football synthétique. Les travaux, qui commenceront en septembre prochain, ont été financés à hauteur de 40 % par le Département, soit une enveloppe de 491 000 €.



© CD78 / C. Arnal-Leddic

**MONTIGNY-LE-BRETONNEUX**

**Tous en selle !**



Les 3 et 4 juin, vous étiez nombreux à venir fêter le vélo au Vélodrome National de Saint-Quentin-en-Yvelines. Organisées pour célébrer le départ de la dernière étape du Tour de France depuis les Yvelines le 23 juillet prochain, ces journées étaient dédiées à la découverte du vélo sous ses différentes formes. Au programme : animations, baptêmes pistes et BMX, color run...

## FÊTE NATIONALE

## Les sapeurs-pompiers des Yvelines à l'honneur

Des sapeurs-pompiers du Service départemental d'incendie et de secours des Yvelines vont vivre une expérience unique. Au nombre d'une vingtaine, ils vont défiler sur les Champs-Élysées le 14 juillet, conduits par le colonel Stéphane Millot, le chef du service, qui sera à la tête du bataillon composé de 77 femmes et hommes du feu.



Une centaine de pompiers yvelinois se sont portés volontaires pour participer au défilé.

© SDIS 78

C'est une énorme fierté pour ces sauveteurs yvelinois, professionnels mais aussi volontaires, qui préparent cet événement depuis des semaines. Ils vont représenter, en compagnie de quelques-uns de leurs collègues du Val-d'Oise, de l'Essonne et de Seine-et-Marne, également membres du bataillon, le corps des sapeurs-pompiers de France à l'occasion du défilé de la fête nationale. À la suite d'un appel à candidatures au sein du service, les premiers entraînements ont commencé début avril au centre militaire de Versailles Satory afin d'effectuer une sélection parmi les prétendants. Les exercices se déroulent tous les samedis durant quatre heures : il faut marcher en ordre serré, conserver la tête droite, balancer le

bras à la bonne hauteur, défiler d'un même pas, adopter la bonne posture, maintenir un alignement exemplaire. Le tout doit être parfaitement synchronisé.

Pas question de commettre la moindre erreur, sous peine de ne pas être retenu pour le défilé sur les Champs-Élysées. « S'ils ont la tenue du défilé, avec le casque sur la tête et les gants blancs aux mains, ils portent une chasuble de couleur car des encadrants leur attribuent des notes », raconte le SDIS. Alors qu'au départ, une centaine de sapeurs-pompiers se sont portés volontaires, un peu plus d'une vingtaine ont finalement été sélectionnés. Le niveau est monté d'un cran à la fin du mois de mai. Les effectifs des Yvelines ont été rejoints par ceux du Val-d'Oise, de l'Es-

sonne et de Seine-et-Marne afin de former un bataillon complet, placé sous le commandement du colonel Stéphane Millot. La pression va s'accroître à quelques jours de l'événement. Les entraînements deviennent quotidiens et se transforment alors en répétitions grandeur nature du défilé sous autorité militaire afin d'effectuer d'éventuels ajustements et de donner les ultimes consignes. Le jour J, la présentation du bataillon doit être parfaite. « Les sapeurs-pompiers se rassembleront très tôt non loin de l'Arc de Triomphe, explique-t-on au SDIS. Lors du défilé, le bataillon descendra les Champs-Élysées, de la place de l'Étoile vers la place de la Concorde où sera installée la tribune présidentielle. »

**Yves Fossey**



Le colonel Millot, qui est à la tête du bataillon, va défiler pour la première fois sur les Champs-Élysées.

© SDIS 78

## Colonel Stéphane Millot

Directeur du Service départemental d'incendie et de secours des Yvelines et chef de bataillon lors du défilé du 14 Juillet.

### « Représenter les sapeurs-pompiers de France procure une émotion de fierté »

#### Que ressentez-vous personnellement ?

C'est quelque chose de très fort pour moi. C'est aussi une belle aventure managériale. J'ai déjà défilé à Versailles mais c'est la première fois que je le ferai sur les Champs-Élysées. Je vais marcher dans les pas de mon père et de mon frère qui l'ont fait avant moi, mais pas en tête de bataillon. Je me suis porté candidat parce que j'accorde une très grande importance à la représentation de l'image des sapeurs-pompiers. Je suis très attaché à l'uniforme que je porte et aux valeurs de notre corps. Cela me tient à cœur. Le défilé du 14 Juillet représente un symbole très important du lien entre la nation et les femmes et les hommes qui s'engagent au profit des autres. Le sacrifice fait partie de notre engagement et cette mise à l'honneur nourrit notre fierté dans l'accomplissement de la mission.

#### Comment les sapeurs-pompiers perçoivent-ils cet événement ?

La pression est très forte. Nous mesurons

l'enjeu mais surtout le poids de la représentativité que nous avons sur les épaules. Les sapeurs-pompiers défilent sur les Champs-Élysées depuis 2008. Comme le territoire national est découpé en zones de défense et de sécurité, le passage de l'Île-de-France revient tous les sept ans. La dernière fois pour nous, c'était en 2015 mais il y a eu un décalage d'un an en raison de la crise sanitaire. C'est à nous cette année. En 2015, c'était le colonel Laurent Chevillon, aujourd'hui dans le Val-d'Oise, qui est à l'époque directeur adjoint du SDIS des Yvelines, qui était à la tête du bataillon.

#### Les préparatifs sont-ils compliqués ?

La préparation se déroule en plusieurs phases afin d'effectuer les sélections. Ce n'est pas facile de défiler. Il faut beaucoup de concentration et il faut apprendre à être bien aligné, bien balancer les bras ou encore à marcher en cadence. Nous devons également respecter des consignes de rigueur : la coupe de cheveux doit être parfaite, les

participants ne doivent pas porter de bijoux apparents ni de boucles d'oreilles ou de montres. Ceux qui ont des tatouages visibles ne peuvent pas figurer dans le défilé.

#### Sur les Champs-Élysées, les émotions doivent être très fortes...

Il faut savoir gérer ses émotions. Nous sommes habitués à en ressentir au quotidien au cours de nos interventions, mais là c'est différent. Défiler le 14 juillet et représenter les sapeurs-pompiers de France procure une émotion de fierté. La descente des Champs-Élysées est très particulière. Les allures sont différentes. Il faut de temps à autres réguler les distances entre chaque unité et l'amplitude du pas en fonction de l'avancée des troupes. Parfois, le pas est plus modéré et, parfois, il faut marquer le pas sur place. En revanche, la cadence doit être parfaite lors du passage devant la tribune présidentielle et pour le salut militaire devant le Président de la République.

Propos recueillis par Yves Fossey

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

# Se préparer à lutter contre les feux de forêt

Là où, récemment encore, les pompiers des Yvelines étaient peu susceptibles d'avoir à lutter contre les feux de forêt, les choses changent. Les dérèglements climatiques induisent un risque plus important, et les pompiers l'anticipent.



© SDIS 78

Comme partout ailleurs en France, le SDIS78 (Service départemental d'incendie et de secours des Yvelines) se maintient à jour de ses connaissances en termes de lutte contre le feu. Mais il y a désormais une volonté politique de mieux prendre en compte les risques liés aux changements climatiques. Il s'agit de pouvoir être efficace sur son propre territoire, que les sécheresses de plus en plus sévères exposent davantage au risque de feux de forêt, mais aussi d'avoir des colonnes (détachements de pompiers spécialisés envoyés pour prêter main-forte aux différents SDIS du Sud ou à l'étranger) prêtes à partir en cas de besoin.

## Les incendies, une spécialité

Les pompiers sont des combattants du feu. Mais un incendie en zone urbaine n'équivaut pas à un feu de forêt ou un feu de récolte. Chaque feu a ses spécificités. « Les formations au maintien des acquis

dépendent des centres de secours. Il n'y a pas de tronc commun obligatoire en matière de lutte contre les feux de forêt. », explique le Lieutenant-colonel Stephan Horn, chef du groupement logistique et technique du SDIS78. « Environ 10 % des effectifs sont spécialisés dans les feux de forêt mais, cette année, tous les officiers y sont sensibilisés : il y a une vraie volonté politique de former plus d'officiers à la lutte contre les feux de forêt pour faire face aux enjeux climatiques. », précise le pompier. « L'évolution est telle que l'école des feux de forêt de Valabre, près d'Aix-en-Provence, organise un stage dans les Yvelines. Avant, cette école ne formait que les pompiers du Sud », détaille-t-il.

## Des entraînements réguliers

Aussi, les pompiers s'exercent. Dans la forêt des tailles d'Herbelay, ils se sont entraînés au maintien des acquis en compagnie des forestiers départemen-

taux venus leur montrer les accès. Un camion-citerne eau-mousse (CCEM), utilisé pour les feux urbains, sert également à alimenter en eau le camion-citerne feux de forêt (CCF), véhicule tout-terrain qui s'approche plus près des flammes. Les manœuvres en forêt ne sont pas habituelles pour les pompiers des Yvelines : ils s'entraînent donc une fois par an. Intervenir vite et bien, dérouler les tuyaux, porter jusqu'à l'extrémité de ceux-ci les claies de portage qui disposent chacune de quatre tuyaux supplémentaires afin d'atteindre l'incendie. Les pompiers enchaînent les norias : c'est un travail extrêmement physique, même quand il n'y a ni fumée ni canicule. D'où l'importance de savoir réaliser des gestes presque instinctivement, car ce sont ces manœuvres qui pourront leur permettre d'être efficaces et de sauver des vies...

Juliette Bencivengo





© SDIS 78

3 QUESTIONS À

## Suzanne Jaunet

Conseillère départementale et présidente du Conseil d'administration du Service départemental d'incendie et de secours.

### « Nos sapeurs-pompiers comptent parmi les meilleurs »

#### Comment définiriez-vous le métier de sapeur-pompier ?

Le dévouement des sapeurs-pompiers est reconnu partout en France et dans le monde, qu'ils soient professionnels ou volontaires... Les catastrophes sont là, hélas, pour prouver, si c'était nécessaire, leur efficacité et leur engagement total au péril de leur vie. Il s'agit bien d'une vocation, ce n'est pas un métier tout à fait comme les autres. C'est un métier multifonction, même si aujourd'hui nos sapeurs-pompiers se spécialisent. Leur entraînement est intensif. Leur but est de sauver des vies dans n'importe quelles circonstances. Ils interviennent sur le territoire des Yvelines. Ils participent également à des missions de renfort, comme pour l'incendie de Notre-Dame de Paris ou encore à l'étranger.

#### Qu'est-ce qui caractérise l'engagement des sapeurs-pompiers yvelinois ?

Je suis admirative, impressionnée souvent, pas seulement par leurs compétences et leur abnégation mais aussi par leur capacité à relativiser leur extraordinaire engagement au quoti-

dien au service des Yvelinois. Nos sapeurs-pompiers comptent parmi les meilleurs. Toujours à la recherche d'innovations, ils sont aussi très discrets, parfois trop... La population doit mieux connaître ce service départemental présent 7 j/7 et 24 h/24, toute l'année.

#### Quel est le rôle du Département pour le SDIS ?

Le Département est bien sûr très attentif à donner les moyens nécessaires à nos sapeurs-pompiers pour qu'ils puissent exercer leurs missions dans les meilleures conditions possibles d'efficacité mais aussi de sécurité : engins, matériel et équipements ! Mon objectif est également de tout mettre en œuvre pour leur donner les meilleures conditions de vie dans les centres de secours et leur garantir des bâtiments de qualité mais aussi les meilleures conditions de sécurité lors de leurs interventions. Je m'attache aujourd'hui à offrir dans toutes nos casernes la possibilité d'accueillir des femmes.

Propos recueillis par Yves Fossey

#### Le SDIS 78 en chiffres

# 4 386

Les effectifs du SDIS des Yvelines

#### En 2022

# 352 611

appels reçus

# 103 855

interventions effectuées

#### Dont

# 87 987

secours à la personne

# 5 334

incendies

# 4 657

accidents de la route

#### Plus d'infos sur le SDIS78

► [WWW.SDIS78.FR](http://WWW.SDIS78.FR)

► 01.39.25.18.00

#### FINANCEMENT DU SDIS 78

Le Département est le principal financeur du Service départemental d'incendie et de secours. Il finance le fonctionnement à 55 % et les 45 % restants sont à la charge des communes et des intercommunalités. Pour 2023, le montant de la contribution a été voté lors de l'Assemblée départementale du 16 décembre 2022. La participation du Département s'élève à 74,6 M€ en fonctionnement, pour entre autres couvrir les charges du personnel, et 5 M€ en investissement, destinés à l'entretien des casernes et à l'achat de véhicules.



© UVSQ

## Deux minisatellites, un grand pas pour la recherche

**Le deuxième nanosatellite yvelinois a été mis en orbite autour de la Terre le samedi 15 avril. Conçu par le Laboratoire Atmosphères, observations spatiales de l'UVSQ (Latmos), il va permettre d'observer la Terre et le Soleil et d'étudier les changements climatiques.**

**S**amedi 15 avril 8h47 (heure de Paris) : la fusée Falcon 9 de SpaceX décolle de la base militaire californienne Vandenberg. À son bord, un outil d'astronomie high-tech élaboré dans les Yvelines : le nanosatellite Inspire-Sat 7. Il pèse environ 2 kg et est doté d'une multitude de capteurs miniaturisés pour mesurer des variables climatiques essentielles et tester de nouveaux dispositifs.

À 9h52, la salle se lève, applaudit, tout le monde se congratule : la mise en orbite du petit satellite yvelinois est réussie. Les images sont

époustouflantes, prises à près de 550 km de la Terre d'où l'on regarde, émerveillés, le Nil et les contours des continents africain et européen. « Notre nanosatellite a déployé ses antennes et communiqué avec les équipes au sol. Il passera quatre fois par jour au-dessus du Latmos et transmettra ainsi ses données régulièrement », se réjouit Mustapha Meftah, astrophysicien du Latmos et directeur du projet. Il parcourt quarante à quinze tours de la Terre par tranche de 24 heures.

« C'est une démonstration de la compétence française en la matière. En France, nous sommes les seuls à avoir envoyé deux satellites, à avoir tout fait de A à Z, de la conception à la mise en orbite et l'exploitation des données. »

Ce deuxième nanosatellite a rejoint en orbite le premier lancé en 2021, baptisé UVSQ-SAT. Il a déjà produit plus de 10 millions de données et fourni des cartographies journalières du rayonnement solaire ré-

fléchi par la Terre.

« Avoir deux petits satellites en fonctionnement dans l'espace, c'est inédit dans le petit monde français – et même européen – de la recherche », se réjouissent les équipes du Latmos.

Le laboratoire yvelinois imagine à l'avenir constituer une constellation de satellites avec la participation d'autres universitaires et d'industriels.

**Sandrine Gayet**



© Thomas Lapointe



© UVSQ

### LE DÉPARTEMENT SOUTIEN LA RECHERCHE

Nicolas Dainville, Vice-président à l'Enseignement supérieur, la Recherche, l'Industrie et les Technologies, était présent à la présentation du nanosatellite Inspire Sat-7 à l'Observatoire de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines. Car le Département des Yvelines soutient aussi la recherche spatiale : le lancement du 2<sup>e</sup> nanosatellite a été intégralement pris en charge par le Département (130 000 euros). « En tant que 2<sup>e</sup> département d'aéronautique de France et avec 1 000 chercheurs, 39 000 étudiants, 11 000 emplois dans le domaine, des établissements de prestige (UVSQ, Mines Paris-Tech, Sciences Po Saint-Germain...), des entreprises à la fine pointe (Airbus Défense and Space, Thales, Ariane, Nexter, Safran, Renault, PSA...), les Yvelines sont plus que jamais un territoire de recherche ! », a rappelé Nicolas Dainville.



# Bien-manger yvelinois : le Département dévoile sa feuille de route

**Avec les premières Assises de l'alimentation, le Département des Yvelines a souhaité proposer des mesures concrètes en faveur du bien-manger. L'institution définit une politique alimentaire responsable et engagée, valorisant les produits de notre terroir.**

**C**es Assises de l'Alimentation, initiées par le Département, ont réuni de nombreux partenaires : agriculteurs, transformateurs, acteurs de la restauration collective, élus, chambres consulaires, associations caritatives, fédérations de parents d'élèves...

Au terme de quatre mois de rencontres et de visites sur le terrain, des propositions ont été formulées. Plusieurs vont être déployées dès cette année.

L'objectif est triple. Nos agriculteurs doivent pouvoir vivre de leur travail. Les Yvelinois, des plus précaires jusqu'aux collégiens, doivent pouvoir consommer davantage de produits locaux. Enfin, la nouvelle politique agricole et alimentaire des Yvelines doit être respectueuse de l'environnement.

« N'oublions pas que les agriculteurs nous nourrissent et que, grâce à eux, les Yvelines sont un département d'exception car ils en sont aussi les jardiniers, les paysagistes. Soyons fiers d'eux », déclare Pierre Bédier, président du Département.

« Les Assises ont été un moment de construction et non de revendications. Elles nous permettent de dérouler une liste

d'engagements et de mesures à mettre en place pour l'agriculture d'aujourd'hui et de demain, pour la consommation locale, pour l'emploi. Cela prendra du temps pour atteindre les objectifs et nous ne réglerons pas seuls les grandes questions sociétales de l'alimentation. Car nous vivons une révolution. »

## La durabilité est un nouveau combat

« La durabilité environnementale est le nouveau combat » a expliqué Pauline Winocour-Lefevre, vice-présidente du Conseil départemental en charge de la Ruralité, de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Circuits courts, lors de la clôture des Assises le 23 mai. Comment l'activité agricole doit-elle faire mieux ou autrement pour conserver les ressources naturelles, l'eau notamment ? Comment améliorer les pratiques pour protéger les écosystèmes et favoriser le bien-manger ?

« La société met une pression énorme sur les agriculteurs, accusés de tous les maux. Depuis la pandémie mondiale, on leur demande de nourrir plus et mieux la

population et de réparer la planète ! » Or, les agriculteurs ont déjà fortement adapté leurs pratiques dans le respect de l'environnement. La question des intrants, les aléas climatiques sont déjà au cœur de leurs préoccupations.

## Du champ à l'assiette dans les cantines

Cette volonté arrive en tête des propositions retenues. C'est une priorité du Département. Cela va se traduire par une vraie politique « du champ à l'assiette » : la part des produits locaux dans les repas des collégiens passe de 12 % à 26 % entre 2021 et 2023 et atteindra 32 % d'ici fin 2025. Légumes, céréales, viandes, légumineuses, produits lactés issus de l'agriculture locale seront dans les assiettes tout en maîtrisant le gaspillage alimentaire.

## 1,46 M€ pour l'adaptation au changement climatique

Pour permettre aux exploitants d'adapter et de moderniser matériels et bâtiments agricoles, le Département des Yvelines augmente ses aides dès cette année. L'enveloppe passe de 850 000 euros à 1,46 million d'euros, « pour les investissements environnementaux et les indemnités en cas de calamités climatiques ». Ce soutien concerne aussi l'accompagnement technique des agriculteurs sur les changements de pratiques agricoles, la plantation de haies de bocage, l'agroforesterie...

Sandrine Gayet

Retrouvez sur  
➤ [WWW.YVELINES-INFO.FR](http://WWW.YVELINES-INFO.FR)  
l'ensemble des propositions



# « Il faut lever les freins à la consommation locale et travailler sur la précarité alimentaire »

## QUESTIONS À

### Pauline Winocour-Lefèvre

Vice-présidente déléguée à la ruralité, à l'agriculture, à l'alimentation et aux circuits courts.

#### Pourquoi des assises de l'alimentation ?

Nous souhaitons doter le Département d'une véritable politique agricole, qui s'articule autour de sujets structurants pour l'agriculture, et qui soutiendra une agriculture productive, dynamique, innovante dans les Yvelines. Par exemple, la restauration collective est une piste majeure pour que nos agriculteurs reconquièrent des parts de marché et consolident leurs exploitations. Idem pour l'accessibilité aux circuits courts : il faut lever certains freins à la consommation locale, travailler également sur la précarité alimentaire, enjeu pour notre département dans le contexte d'inflation qui fragilise chaque jour davantage de ménages. Enfin, à travers nos actions, soutenir les filières agricoles, pour lesquelles des aménagements et outils structurants sont parfois manquants, sans oublier l'enjeu de durabilité et la question cruciale de l'eau, qui a été largement discutée lors des assises.

#### Quel est le bilan ?

Beaucoup de richesse d'abord, lors des échanges menés, qui ont réuni des profils divers : agriculteurs, bien sûr, mais aussi transformateurs, élus, distributeurs, logisticiens, associations... Des échanges nourris et efficaces ensuite, puisque six axes



© CD18/Y.Fossey

d'actions ont été définis, dont les propositions portent entre autres sur la commande publique, le soutien à la transformation, la valorisation des producteurs et produits yvelinois, la précarité alimentaire ou encore l'emploi agricole. Le bilan est donc positif. En nous retroussant les manches collectivement, nous sommes parvenus à faire en sorte que ces gens d'horizons divers et avec des intérêts qui ne sont pas toujours les mêmes formulent des propositions sur lesquelles chacun était d'accord, autour d'un objectif commun : soutenir notre agriculture, soutenir la proximité.

#### Les circuits courts vont-ils être renforcés ?

Dans la restauration collective que gère le Département, c'est-à-dire les cantines des collèges des Yvelines, nous voulons davantage de produits locaux : l'objectif est de passer de 12 % à 35 % de produits en circuits courts dans les assiettes des collégiens d'ici fin 2025. Nous avons

engagé cette démarche lors de la création de notre opérateur C'Midy en 2018. Nous souhaitons désormais la poursuivre en l'accentuant !

#### Que va-t-il se passer maintenant ?

Les propositions formulées par les huit groupes de travail doivent se traduire en solutions concrètes. C'est une mise en partition qui va suivre. La clôture des Assises n'est donc pas une fin, mais le début d'une phase plus opérationnelle. Des expérimentations sont déjà à l'œuvre, sur l'emploi agricole par exemple, avec le concours de notre agence départementale d'insertion Activit'Y'. D'autres projets ont encore besoin d'un peu de temps de réflexion et de maturation. Il y aura d'ici la fin de l'année une délibération cadre pour redessiner les contours de notre politique agricole départementale pour les années à venir, à l'aune des Assises de l'alimentation.

Propos recueillis par Yves Fossey

# Les collégiens mangent local

Encore plus de produits yvelinois dans les assiettes des collégiens. Le Département, qui, via son opérateur C'Midy, s'approvisionne auprès de plusieurs exploitants du territoire, prévoit d'augmenter les volumes à partir de la rentrée de septembre.



© i-stock

**A**vec plus de 6 millions de repas servis chaque année dans les cantines des collèges publics des Yvelines, la restauration scolaire est un remarquable levier pour valoriser les productions locales. C'est également un moyen de garantir l'accès à une alimentation de qualité pour les élèves mais aussi de les éduquer autour du « bien manger ».

C'Midy contribue à ce principe en soutenant « le manger sain et mieux » dans les 110 restaurants scolaires qu'elle gère. « À ce jour, parmi les produits que nous achetons, 12 % sont yvelinois », indique Sophie

Danlos, directrice de projets Alimentation et Circuits courts. *Notre objectif est d'atteindre 26 % d'ici un an.* »

Ainsi, une douzaine de producteurs du département travaillent avec C'Midy. Ces artisans, maraîchers, céréaliers, éleveurs, arboriculteurs fournissent différentes variétés de légumes et de nombreux produits frais : carottes, pommes de terre, pommes, poires, salades, yaourts et glaces. « Nous allons augmenter les volumes et de nouvelles filières vont être concrétisées par la signature de contrats », explique Alexia de Bengy, directrice générale de C'Midy.

Des produits supplémentaires sont ainsi attendus à partir de la rentrée : des choux cultivés par un maraîcher de Bouafle ; des pâtes élaborées par un artisan d'Allainville et des agriculteurs du Prunay-en-Yvelines ; de l'huile de colza de la plaine de Versailles pour l'assaisonnement. « Avant de signer ces contrats, des tests sont effectués en cuisine mais aussi auprès des élèves, pour définir les modes de cuisson et connaître la réaction des collégiens », précise Sophie Danlos.

## Un modèle gagnant-gagnant

La transformation de la viande de porc francilien assurée à l'abattoir de Houdan va également être élargie. Et c'est justement le domaine de la transformation que le Département souhaite développer en investissant « avec l'implantation d'une conserverie pour les légumes ou encore d'un atelier de découpe pour les volailles et le bœuf ».

C'est du gagnant-gagnant. La méthode appliquée dans les cantines des collèges est bénéfique à plusieurs titres : elle permet aux scolaires de découvrir les produits locaux, de faire le lien entre l'agriculture et l'alimentation, d'assurer des ressources pour les exploitants.

**Yves Fossey**



© CDT81N Duprey

## AMÉLIORATION CONTINUE

Dans le cadre de la nouvelle politique agricole et alimentaire que le Département souhaite déployer à la suite des Assises de l'alimentation, il est envisagé d'augmenter fortement les approvisionnements yvelinois dans les cantines. Il est également prévu de sécuriser les contrats pour les producteurs, avec des conditions de durée et de prix qui leur permettent de s'organiser et d'investir le plus sereinement possible. Par ailleurs, les techniques de cuisine et les recettes seront adaptées pour introduire davantage de viande, de légumineuses et de céréales locales tout en maîtrisant le gaspillage alimentaire. Enfin, une mutualisation des pratiques entre le Département et les communes va être lancée concernant les approvisionnements auprès des producteurs locaux.

# Leur éloquence sur l'art culinaire fut un régal

La finale du concours d'éloquence des collèges a eu lieu le 18 avril au théâtre Coluche de Plaisir. 400 élèves de 14 collèges étaient présents avec leurs enseignants pour encourager leurs éloquents. Ces derniers ont tout donné sur le thème « N'en faites pas tout un plat ».

Ce fut une finale aux petits oignons avec les petits plats dans les grands. Les convives avaient faim d'originalité et ont évité l'indigestion. Durant trois heures, des collégiens ont servi des arguments relevés, épicés d'humour, de poésie et de gravité. Chaque éloquent avait 3 minutes... pour se mettre à table.

« Le Département a créé ce concours d'éloquence pour vous faire grandir, pour vous permettre de développer vos potentiels, pour que vous ayez confiance en vous quand vous devrez prendre la parole en public », a expliqué aux collégiens Cécile Dumoulin, vice-présidente du Département des Yvelines déléguée aux collèges.

## Dangers des influenceurs et des réseaux

De nombreux éloquents ont choisi comme sujet « Doit-on surveiller tout ce que l'on mange ? ». Et là, malgré le risque de redondance du propos, ils nous ont étonnés avec leur humour, leur gravité aussi, leur adolescence pleine de questionnements. Cet exercice leur a permis d'évoquer

leur quotidien ou celui de leurs camarades : le harcèlement – « le *bodyshame* » – dont sont victimes les jeunes qui n'ont pas la silhouette « instagramable », le rythme des parents qui travaillent et n'ont pas le temps de savoir ce que leur ado mange, la prise de conscience que les influenceurs des réseaux sociaux les manipulent...

Beaucoup d'éloquents ont aussi abordé le thème des troubles du comportement alimentaire : « Cela nous parle car ça touche pas mal d'adolescents mal dans leur peau. C'est un sujet tabou aussi chez les garçons », explique Yanis du collège Les Plaisances de Mantes-la-Jolie.

## Humour et poésie autour de l'art culinaire

« C'est un langage », « un art en constante évolution » « l'art culinaire peut-il être qualifié de patrimoine au même titre que le château de Versailles ? », interrogent plusieurs candidats. Olivia, du collège Apollinaire de Plaisir, a présenté avec humour un argumentaire riche en références littéraires et artistiques. Une jeune

## LES VAINQUEURS DE CETTE 3<sup>E</sup> ÉDITION DU CONCOURS D'ÉLOQUENCE

- Trophée du meilleur éloquent pour l'argumentaire : Soumaya, du collège René Cassin de Chanteloup-les-Vignes
- Trophée du meilleur éloquent en Duel : Gabriel, du collège Giacometti de Montigny-le-Bretonneux
- Trophée de la classe finaliste : collège des Trois Moulins de Bonnelles
- Trophée Coup de cœur du Département des Yvelines : Marie, du collège des Trois Moulins de Bonnelles

filles d'Élancourt a démarré fort avec un *happening* pour illustrer le thème du gaspillage alimentaire.

Si le concours oblige à nommer des gagnants, tous les éloquents en sont sortis vainqueurs. Ne serait-ce que par le travail qu'ils ont accompli avec leurs professeurs et les coaches d'ImproActif et, surtout, par le courage qu'il leur a fallu pour convaincre, en trois minutes, jury d'experts et public.

Sandrine Gayet



## Les glaces Alpérel, **locales, artisanales et naturelles**

La Maison Alpérel, qui a obtenu le label PME+ pour ses engagements sociétaux, est implantée à Trappes. Ses glaces sont fabriquées avec des ingrédients 100 % naturels et essentiellement issus de producteurs yvelinois ou franciliens. À déguster sans modération !



© CD78 / N. Duprey

**G**laces, sorbets et première française, yaourts glacés compotés (moins caloriques et moins sucrés que les crèmes glacées traditionnelles). La collection d'Alpérel s'enrichit chaque année de nouveaux parfums, nouvelles compositions pour le bonheur des papilles !

Une chose ne change pas : la qualité des produits et l'engagement sociétal de cette entreprise yvelinoise.

### « Made in 78 »

L'entreprise sélectionne ses matières premières auprès d'artisans et de producteurs locaux. Le lait provient de la Ferme de Grignon, le yaourt est produit par l'entreprise I-Grec des Alluets-le-Roi...

75 % des matières premières utilisées par Alpérel sont produites dans les Yvelines. « L'ADN de la marque, c'est d'être sans

### « Nous favorisons l'insertion professionnelle de jeunes apprentis »

additif, sans colorants, sans conservateurs mais aussi et surtout de produire en s'appuyant sur le territoire yvelinois. Nous sommes les seuls aujourd'hui en grande surface à proposer des glaces et sorbets locaux », explique Karima Rafik, présidente de la Maison Alpérel, qu'elle a rachetée en 2016 son associé Pierre Menini.

### Label PME+ et emploi local

Karima Rafik a obtenu le label PME+. « Notre savoir-faire a été reconnu " artisan de qualité " par le Collège Culinaire de France », précise la jeune femme. En matière de RSE (Responsabilité sociétale des entreprises), Alpérel est une marque hautement engagée.

« Nous privilégions l'emploi local et menons des actions de promotion interne, de formation et d'accompagnement. Nous recrutons des gens qui ne sont pas issus du métier. Des formations en interne et à l'extérieur leur permettent d'évoluer au sein de l'entreprise. Nos chefs d'équipe sont tous issus de la formation interne. »

### Et maintenant dans les collèges des Yvelines

Depuis peu, les collégiens des Yvelines peuvent découvrir au menu les glaces yvelinoises. Le glacier a en effet signé un partenariat avec le Département via son opérateur C'Midy, la société de gestion des cantines des collèges yvelinois. « C'est une opportunité indéniable pour faire découvrir aux enfants un produit qui est fabriqué juste à côté de chez eux. »

Dans le cadre de ce partenariat, la Maison Alpérel a élaboré une crème glacée artisanale au chocolat intense en pots individuels de 100 ml : « une crème glacée pensée un peu comme une mousse au chocolat et qui est très appréciée par les enfants lorsqu'on la leur fait goûter ! »

Avec cet accord, la petite entreprise va livrer plus de 150 000 glaces dans les collèges.



© CD78 / N. Duprey

Sandrine Gayet



# Des produits yvelinois dans les assiettes du chef étoilé

Un chef étoilé parmi les experts qui ont participé aux ateliers des Assises de l'alimentation. Laurent Trochain, patron du restaurant Numéro 3 au Tremblay-sur-Mauldre, n'a pas été invité par hasard. Il privilégie les producteurs locaux pour confectionner ses plats.



Laurent Trochain, restaurateur étoilé, travaille avec une trentaine de producteurs yvelinois.



Dans l'ancien relais de chasse du Tremblay-sur-Mauldre transformé par Laurent et Julie Trochain en restaurant design et feutré, les clients mangent yvelinois. Le chef, étoilé par le célèbre guide Michelin depuis 2005, a fait le choix de s'approvisionner auprès des exploitants et des artisans des Yvelines sans déroger à sa philosophie : sublimer les légumes tout en réduisant la viande.

Asperges, lentilles, pain, volailles, agneau, porc, produits frais, miel, confiture : Laurent Trochain travaille actuellement avec une trentaine de producteurs yvelinois, et 80 % de ses recettes sont élaborées avec des produits locaux. « Je suis un passeur, estime-t-il. Je fais découvrir le savoir-faire des producteurs dans mes assiettes, c'est un moyen de donner envie aux clients d'aller les voir. Car les gens ne savent pas forcément que tout ça est culti-

vé dans les Yvelines. »

C'est aussi pour lui une façon de pérenniser la filière. « Il y a une histoire à raconter aux clients, confesse le chef. Je peux parler des producteurs, de leurs méthodes de culture ou d'élevage puisque je les connais. » Et

**« Je fais découvrir le savoir-faire des producteurs dans mes assiettes »**

ce sont les saisons qui rythment la carte du restaurant. « Je change les menus toutes les cinq semaines, poursuit-il. Je réalise les plats en fonction de ce qu'on me propose. » Auparavant, Laurent Trochain travaillait en lien avec les producteurs des halles de Rungis et des enseignes professionnelles. Mais sa vision de la cuisine a évolué au début des

années 2000. Les grands restaurants ont développé des jardins d'herbes, des potagers et se sont orientés vers des produits du terroir.

Pour sa part, le patron du Numéro 3 a décidé de s'engager dans une approche culinaire différente, en proposant des plats du jardin et du champ à l'assiette. « J'allais chercher mes produits ailleurs alors qu'il y a tout ce qu'il me faut autour de moi », concède-t-il.

Sa pratique s'est rapidement répandue dans le milieu agricole des Yvelines. « Des producteurs locaux m'appellent ou m'écrivent, d'autres viennent me donner un échantillon, sourit le chef. Même les clients me donnent des informations sur des agriculteurs qu'ils connaissent. »

Yves Fossey

# L'aquaponie s'amarre dans les Yvelines

L'aquaponie est la rencontre de l'aquaculture\* et de l'hydroponie\*. Richard Dittmer – Helstroffer a créé, avec l'aide du Département, la première micro-ferme aquaponique des Yvelines, à Saint-Nom-la-Bretèche.

Cette méthode de culture millénaire a le vent en poupe car c'est une solution vertueuse pour une agriculture naturelle et durable. « L'aquaponie, c'est la culture en circuit fermé des végétaux en symbiose avec des poissons », explique Richard. Cet ingénieur en informatique originaire de Viroflay a quitté l'industrie automobile pour vivre en harmonie avec ses valeurs environnementales. Il a suivi une formation pour apprendre les techniques et créer en 2020 sa micro-ferme aquaponique : une serre de 1 000 m<sup>2</sup> à la Station V, la ferme horticole Théart.

\* Aquaculture :  
élevage de poissons

\* Hydroponie :  
culture hors-sol des plantes grâce à de l'eau riche en nutriments

Pendant deux ans, il construit, avec l'aide de bénévoles de la Station V, les bacs, les tranchées, les circuits d'eau, les 48 tonnes de cailloux lavés à la main... « Au début, j'ai fait des erreurs et perdu pas mal de végétaux », soupire Richard. Il a persévéré et dispose aujourd'hui de quatre bassins avec des truites

arc-en-ciel et des esturgeons. « L'eau des poissons est filtrée dans une cuve où des bactéries vont transformer leurs déjections en nutriments assimilables par les plantes. Cette eau est alors redistribuée dans les bacs de culture où les plantes épurent l'eau qui peut retourner aux poissons » détaille-t-il.

Richard Dittmer est convaincu que l'aquaponie est une des solutions pour accroître l'autonomie et la résilience des populations face à la globalisation à tout prix et au changement climatique. « L'aquaponie consomme 90 % d'eau en moins que l'agriculture traditionnelle et n'utilise ni fertilisant chimique ni pesticides. Les plantes sont nourries par les déjections des poissons. C'est très vertueux comme écosystème. »

Richard cultive fraises et plantes aromatiques, laitues, choux, blettes, radis, céleris, oignons,

fèves, tomates, concombres, courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts... Pour ces cultures, il utilise différents supports : les tables à marées (mélange de cailloux et de billes d'argile où l'eau s'écoule en continu, pour les légumes les plus lourds), les bacs à radeaux flottants (support sans substrat qui permet aux plantes de flotter tout en ayant leurs racines immergées dans l'eau) et les tours verticales pour les fraises (l'eau ruisselle en continu sur les racines des plantes). Il a embauché Stanislas, ingénieur agronome, pour l'aider. « Je ne parviens pas encore à me verser un salaire. Mais, grâce au bouche-à-oreille, j'ai de plus en plus de clients et déjà quelques restaurants qui m'achètent les truites et les légumes. » Son objectif : produire sept tonnes de fruits et légumes sur ses 1 000 m<sup>2</sup> et 500 kg de poisson par an.

Sandrine Gayet

## UNE RÉELLE ÉCONOMIE D'EAU

Cette technique est utilisée depuis des millénaires en Asie (rizipisciculture) et en Amérique latine chez les Aztèques (chinampas). Elle consiste à créer un écosystème où les déjections des poissons apportent les éléments nutritifs pour les plantes. La circulation de l'eau s'effectue en circuit fermé puisque la totalité de l'eau est recyclée. L'aquaponie permet d'économiser entre 90 et 95 % de l'eau qui serait nécessaire en culture classique. Il s'agit d'une méthode permettant la culture de légumes en toutes saisons sans l'utilisation d'engrais ou de pesticides. Comme il n'y a pas de terre, il n'y a pas de mauvaises herbes, pas de bêchage nécessaire : l'entretien est ainsi très réduit. De plus, les végétaux cultivés sont à hauteur d'homme, facilitant le travail.



© S. Gayet



© CD78/S. Gayet



© CD78/S. Gayet



© CD78/S. Gayet

Ventes directes à la Ferme de Richard, tous les vendredis de 16h à 18h. Informations :

► [WWW.LAFERMEDERICHARD.FR](http://WWW.LAFERMEDERICHARD.FR)



© CD78/S. Gayet

### LA STATION V, INCUBATEUR DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN

« Station V » ( V comme végétal ) a été lancée à Saint-Nom-la-Bretèche en août 2021. Elle a pour objectif de créer les conditions favorables à l'installation et au développement de start-up agricoles et agroalimentaires. Parmi elles, NeoFarm (permaculture automatisée), UV-Boosting (solutions pour réduire les pesticides), TowerFarm (production d'arômes pour l'industrie pharmaceutique et cosmétique), La Boîte à Champignons (culture de pleurotes sur du marc de café valorisé en substrat)...

## Le bio oui, mais comment s'y retrouver ?

**Le bio, c'est bien. Mais encore faut-il savoir de quoi l'on parle. Quels produits sont concernés, comment la production est-elle contrôlée, quels sont les labels auxquels se fier ? Tour d'horizon.**



Un produit ne peut être considéré comme « bio » que s'il s'agit d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire provenant d'une exploitation en agriculture biologique. Les produits transformés doivent afficher une teneur d'au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. La certification « bio » peut donc concerner des produits agricoles, des produits transformés, des semences ou des aliments destinés aux animaux.

### Le contrôle de la production

Les acteurs de la filière sont tenus de faire connaître leur activité auprès de l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique. Des organismes tiers agréés les contrôlent. Par ailleurs, des vérifications permanentes sont conduites par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Ces vérifications concernent tous les produits commercialisés dans l'Hexagone.

### Et les labels ?

On distingue deux labels officiels. AB, créé par le ministère de l'Agriculture et facultatif, atteste qu'un produit contient au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés bio. Eurofeuille, obligatoire, est, lui, le label européen. D'autres labels, relevant de certifications privées ou associatives, existent et proposent des garanties parfois supérieures.

Juliette Bencivengo

## Cet été, pensez aux ateliers à la ferme !

**Il n'y a pas que la plage pour profiter de l'été. Dans les Yvelines, les plaisirs de la campagne se rappellent facilement à nous. Les animations proposées par certaines fermes méritent le détour.**

Dans les Yvelines, de nombreuses fermes proposent activités et ateliers durant l'été pour occuper petits et grands dans la joie et la bonne humeur !

**À la ferme de Gally de Saint-Cyr-l'École**, l'atelier beurre et animaux va permettre à vos enfants de s'exercer à la confection

du beurre. Après 45 minutes de barattage, ils seront ravis de découvrir la ferme et ses animaux. Tous les jours pendant les vacances scolaires, sur réservation.

> 10,60 € par enfant, visite de la ferme comprise ; 5,30 € par adulte pour la visite de la ferme. Réservation obligatoire.

**À Rambouillet**, la Bergerie nationale se met à l'heure olympique avec Bergerie olympique ! Du 8 juillet au 15 août, la bergerie nationale propose des animations sportives et des jeux pour s'amuser en se familiarisant avec l'agroécologie.

> Adulte 7 €, enfant de 3 à 12 ans 5€, moins de 3 ans gratuit.

**La ferme pédagogique Omini**, à Mitainville, est un refuge pour animaux. Elle ouvre ses portes au public à certaines dates. Cet été, les dimanches 9 juillet et

27 août. Ouverture à 14 h, deux départs de balade à poney à 15 h et 15 h 30 (sur réservation, compter 5 € par enfant), 16 h 30 goûter des animaux, fermeture à 18 h.

> Entrée : 6 € par enfant, gratuit pour les accompagnateurs.

**À la ferme de Gally de Sartrouville**, les ateliers pain et animaux sont proposés tout l'été. Les enfants de 3 à 12 ans pourront mettre la main à la pâte et repartir avec leur pâton à cuire à la maison ! Mais pas sans avoir fait un détour au préalable pour voir les animaux.

> Tous les jours pendant les vacances scolaires, 10,60 € par enfant, visite de la ferme comprise ; 5,30 € par adulte pour la visite de la ferme. Réservation obligatoire.

Juliette Bencivengo





# PASS+

Hauts-de-Seine • Yvelines



Jusqu'à 100 €\*  
offerts par ton  
Département!

**TU AS ENTRE 11 ET 18 ANS?  
PLUTÔT CULTURE OU SPORT?**

Rendez-vous sur [passplus.fr](https://passplus.fr) pour choisir tes activités.



Scanne ce QR Code pour visionner  
un reportage sur le dispositif Pass+



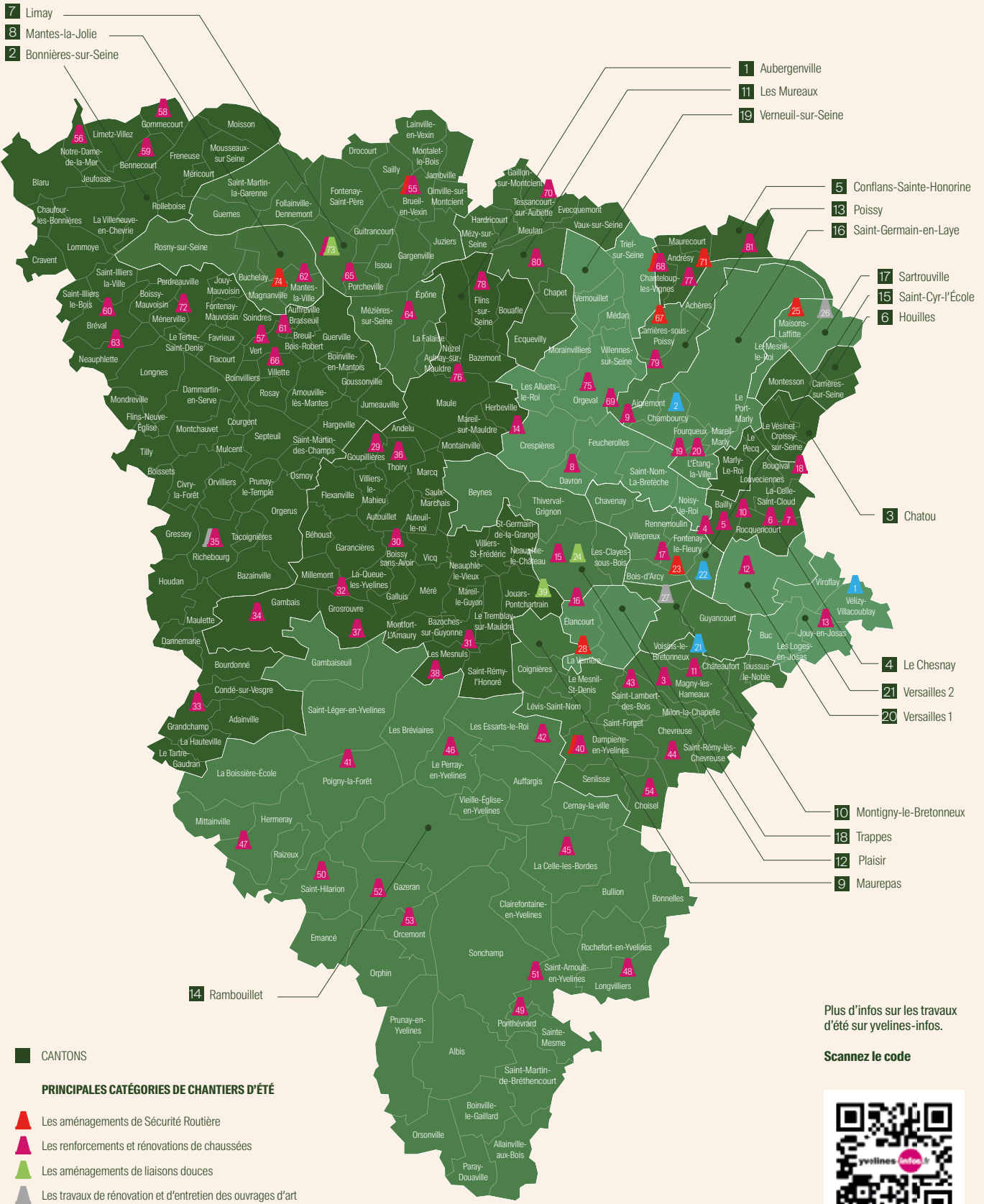
**Yvelines**  
Le Département

[yvelines.fr](https://yvelines.fr)



\* 80€ pour tous les jeunes, 100 € pour les boursiers et les jeunes de l'Aide Sociale à l'Enfance

# LES TRAVAUX ROUTIERS DE L'ÉTÉ 2023



Plus d'infos sur les travaux d'été sur yvelines-infos.

Scannez le code



# La gare de Mantes-la-Jolie prête pour l'arrivée d'Eole

Les usagers de la gare de Mantes-la-Jolie disposent d'un bâtiment modernisé. L'équipement a été transformé dans le cadre du projet du RER E, dont la mise en service est prévue pour 2026.



La gare Eole de Mantes-la-Jolie a été inaugurée début avril.

© CD78Y.Fossey

**D**es extensions sur les ailes du bâtiment, des halls pour accéder aux quais, un espace de coworking, des bureaux pour les agents, une verrière ou encore des nouveaux services mais aussi des cuves de récupération des eaux pour alimenter les toilettes... Après cinq ans de travaux, l'agrandissement de la gare de Mantes-la-Jolie est achevé.

L'inauguration s'est déroulée début avril en présence de l'ensemble des partenaires de l'opération : l'État, la Région Île-de-France, la SNCF, Île-de-France Mobilités ainsi que les départements des Yvelines et des Hauts-de-Seine et la Communauté Urbaine Grand Paris Seine & Oise. « *Nous inaugurons plus qu'une nouvelle gare, c'est le début d'une renaissance pour ce territoire. Eole sera un outil de développement pour la vallée de la Seine, un territoire qui est fortement abî-*

*mé* », a rappelé Pierre Bédier, président du Département des Yvelines.

## La fréquence des trains renforcée

Pour de nombreux voyageurs, cette transformation représente « un symbole », annonciateur de l'arrivée du RER. Eole est attendu de tous. Cette liaison sera un levier d'attractivité pour les Yvelines mais aussi un maillon primordial pour les habitants qui ont besoin de cette offre de transports renforcée. Les usagers profiteront de correspondances supplémentaires vers d'autres lignes du réseau francilien et du métro parisien. Ils disposeront même d'une desserte directe vers le quartier d'affaires de la Défense.

« *Les temps de trajet seront plus courts, 40 minutes pour rejoindre la Défense contre 52 aujourd'hui, insiste la SNCF.*

*Par ailleurs la fréquence des trains sera augmentée en passant à 6 rames aux heures de pointe contre 3 actuellement. »*

Alors que la transformation de la gare est achevée, plusieurs autres chantiers ont également été réalisés dans le cadre de l'arrivée d'Eole. Trois ouvrages d'art ont été élargis à Buchelay, Limay et Mantes-la-Ville. Un viaduc de plus de 800 mètres de long a aussi été construit afin de fluidifier la circulation des trains, notamment ceux de Normandie. Reste maintenant à terminer l'aménagement d'une voie supplémentaire entre les gares d'Épône et Mantes-Station, dont la mise en service est prévue en 2025. Ce sera la dernière étape avant l'arrivée d'Eole à Mantes-la-Jolie en 2026.

**Yves Fossey**

# La santé sexuelle sans tabou ni jugement

Au sein des missions départementales, les centres de santé sexuelle forment un maillon indispensable en matière d'égalité d'accès à la santé. Au-delà de la prévention, ils assurent, sans avance de frais, les consultations et les soins. Médecins, sages-femmes, conseillères conjugales y sont à votre écoute.



## TROUVEZ UN CSS PRÈS DE CHEZ VOUS

Il y a 8 centres de santé sexuelle dans les Yvelines. Pour trouver le plus proche de chez vous et connaître les horaires d'ouverture, rendez-vous sur [www.yvelines.fr](http://www.yvelines.fr) ou appelez le 01 30 836 121

Le docteur Alice Huynh et les conseillères conjugales, Véronique Dischamps, Sylvie de Gasperi et Audrey Thorin, enchaînent les rendez-vous, organisent les ateliers collectifs ainsi que les actions de prévention et d'information dans les collèges et lycées. Ici, il n'y a ni tabou ni jugement moral. Tous

**« On leur rappelle que la sexualité doit être une source de plaisir consenti et qu'il faut privilégier la qualité relationnelle, le respect de soi-même et de l'autre »**

les sujets liés à la sexualité, à la grossesse, à la contraception, à l'interruption volontaire de grossesse (IVG), aux difficultés conjugales, à l'excision, aux infections sexuellement transmissibles (IST) sont abordés.

« Notre premier rôle c'est d'écouter, de faire en sorte que les personnes se sentent assez en confiance pour dévoiler leurs problèmes », explique Véronique Dischamps qui se décrit comme une « généraliste de l'écoute ».

### Informier et rectifier les idées fausses

Ces centres sont indispensables pour aborder des sujets que les jeunes ne peuvent pas ou n'osent pas évoquer en famille. Une grande partie du travail de prévention consiste bien souvent à déconstruire les idées que les jeunes se font de la sexualité.

« On constate chez les jeunes – mais aussi chez de nombreux adultes – une méconnaissance du corps, de l'anatomie et de ce qui a trait à la sexualité, à la vie affective », explique le docteur Huynh.

« Beaucoup de jeunes s'informent sur les réseaux sociaux et considèrent les influenceurs comme des sachants. Quand on échange avec eux sur la sexualité, on entend

des choses incroyables, aberrantes et l'on doit déconstruire leurs idées reçues », ajoute Sylvie de Gasperi.

### L'impact nuisible de la pornographie chez les jeunes

Alice Huynh observe chez certains jeunes une pratique violente, mécanique de la sexualité, due aux sites pornographiques. « Cela entraîne chez les jeunes filles une ambivalence. Elles sont plus dans la recherche de la performance que du plaisir. Et puis il y a la question du consentement, sujet abordé en classe de 3<sup>e</sup>. Des jeunes filles n'osent pas dire non pour ne pas passer pour des "allumeuses" ou par peur d'être rejetées. »

« Nous avons là une mission essentielle de prévention et d'éducation. D'ailleurs, nos interventions dans les classes se passent très bien. Les jeunes veulent apprendre, posent plein de questions et cela donne des échanges constructifs » conclut la jeune médecin.

**Sandrine Gayet**

Conseiller conjugal (H/F), sage-femme (H/F) ou médecin (H/F) ? Nos équipes des centres de santé sexuelle vous attendent. Postulez sur

► [RECRUTEMENT.YVELINES.FR](http://RECRUTEMENT.YVELINES.FR)



© CD78 / N. Duprey

À l'occasion de la semaine nationale de la santé sexuelle (5-9 juin), les équipes des CSS des Yvelines ont organisé des tables rondes et des cafés débats à destination des jeunes.



# Classe Départ, l'art au service de la reconstruction

À la Ferme de Bel Ébat devenue théâtre de proximité, des jeunes déscolarisés ou précaires suivent une formation artistique. Objectif ? Les aider à se remobiliser. Le programme « Classe Départ » est développé par la Sauvegarde des Yvelines, partenaire du Département, et la compagnie In Cauda.

Le spectacle « Un jour dans la nuit » est rythmé, musical, émouvant, drôle parfois, libérateur toujours. Cela fait des mois qu'une douzaine de jeunes « sortis des clous » sont mobilisés en service civique 24 heures par semaine au sein du programme « Classe Départ ». Avec Godefroy Ségal, directeur de la compagnie In Cauda, ils apprennent à se reconstruire autour du théâtre, du chant, de la danse et de l'écriture.

Pour Richard Leteutre, directeur culture et insertion à la Sauvegarde, « Ce projet permet à des jeunes en grande souffrance psychique, en décrochage scolaire et social, des victimes de harcèlement, de retrouver un désir, une envie de poursuivre leur vie, de construire leur futur et d'avoir confiance en eux ».

C'est la troisième édition dans les Yvelines, qui a adapté ce programme né dans les Hauts-de-France. Les retombées sont évidentes : dans le Nord comme dans les Yvelines, près de 90 % des jeunes ayant intégré une « Classe Départ » ont repris des études, suivi une formation ou décroché un emploi.

## Une formation artistique pour réintégrer la société

« Classe Départ est une aventure, un voyage à la rencontre d'eux-mêmes par le biais des arts et de la culture pour leur redonner le plaisir d'apprendre, de penser, de s'interroger et de retrouver le chemin de l'inclusion sociale et professionnelle », explique Godefroy Ségal.

Nesrine, Antoine, Estelle, Matthis, Cloé, Lya, Luna, Alan, Cédric, Khalil, Myrrha et Gwendal sont « les voyageurs », comme on les appelle, de la Classe Départ 2023. Ils ont plus de 16 ans et prennent le temps de faire le point sur leur passé, sur leur



© Classe Départ/Sauvegarde78

avenir et de goûter l'instant présent. Durant les répétitions, en résidence à la Ferme Bel Ébat de Guyancourt, on les sent heureux, soudés, complices. « C'est un groupe qui a une bonne cohésion, qui a pris ses marques assez vite et s'est bien mobilisé », observent Nathalie Harriou, metteur en scène, et Juliette Morel, chorégraphe.

« J'ai appris à moins souffrir de la pression sociale, j'ai pris confiance en moi. Maintenant je sais ce que je veux : reprendre des études et faire quelque chose de bien », révèle une jeune fille qui a connu des coups durs.

« Cette classe m'a aidé à ne plus fuir les interactions sociales. On sait tous pourquoi on est là. Ici il y a de la bienveillance, c'est important. Sans bienveillance, on avance moins bien. C'était mon cas avant la Classe Départ » sourit un jeune avant de se mettre en place pour la dernière répétition.

Sandrine Gayet

## LE DÉPARTEMENT PARTENAIRE DU PROJET

« Classe Départ » est une méthode de mobilisation vers l'insertion par la pratique artistique intensive, axée sur l'éducation à la citoyenneté et le développement de l'employabilité, dont l'issue prend la forme, au bout de sept mois, d'un véritable spectacle interprété par les jeunes dans des conditions professionnelles.

Leur semaine est rythmée par des ateliers artistiques le matin, des actions vers l'insertion l'après-midi. Le projet est porté par la Sauvegarde des Yvelines, la compagnie In Cauda et la Ferme de Bel Ébat, en lien avec l'association L'Envol et les missions locales. Depuis 2022, le Département a signé une convention avec la Sauvegarde pour un montant de 40 000 euros.

## Faites-vous une toile !

Créé en 2012, le festival Les Yvelines font leur cinéma revient pour la 12<sup>e</sup> année consécutive. Ce rendez-vous festif rassemble chaque année des habitants des villes et des villages autour de films grand public pour une séance gratuite. L'an dernier, l'événement a accueilli 15 000 spectateurs.

Habituellement proposé uniquement l'été, cette année le festival évolue. Si la programmation comprend toujours 78 projections dans différentes communes, elle est scindée en deux. Une cinquantaine de soirées vont se dérouler en plein air pendant la période estivale entre le 18 août et le 9 septembre, les autres, au nombre d'une vingtaine, auront lieu durant les trois premiers week-ends de décembre dans des salles municipales. L'événement fait chaque année des heureux. C'est l'occasion pour de nombreux Yvelinois de savourer « une toile » gratuite. L'ambiance est conviviale et bon enfant. Les spectateurs, installés confortablement dans des transats aux couleurs du Département, assistent à la projection en toute décontraction.

### Divertissement garanti

Au menu : dessins animés, comédies, films cultes mais aussi d'aventures et de science-fiction... « *On passe une bonne soirée mais c'est aussi un moyen de visiter les Yvelines et de découvrir les villages* », racontent des fans.

Le festival est également un moment



© CDT81 N. Duprey

d'échange. Ceux qui le souhaitent peuvent pique-niquer devant l'écran gonflable géant avant le coup d'envoi de la séance. On vient avec sa salade, son sandwich et ses chips. Dans de nombreuses communes, il est également possible de profiter d'une restauration sur place. Des food-trucks proposent des plats salés ou sucrés et des boissons.

Des animations sont même organisées

afin de faire patienter les spectateurs. Un animateur raconte des anecdotes sur le thème du cinéma. Et les cinéphiles peuvent participer à un quiz : ceux qui donnent les bonnes réponses remportent des cadeaux du Département.

Un rendez-vous à ne pas manquer !

**Yves Fossey**

# 78

projections prévues en 2023. Les Yvelines font leur cinéma reviendront également, pour la première année, cet hiver !

Toutes les infos sur

**yvelines-infos.fr**



### CARTES POSTALES

Comme chaque été, retrouvez sur [www.yvelines-infos.fr](http://www.yvelines-infos.fr) notre dossier spécial « Cartes postales des Yvelines » pour découvrir ou redécouvrir les richesses du département.

# Les Yvelines font leur cinéma

Du **18 août**

**12<sup>e</sup> édition**

au **9 septembre 2023**

Des séances gratuites en plein air

**Saison  
estivale**



**Toute la programmation  
été/hiver sur :**  
[yvelines-infos.fr](http://yvelines-infos.fr)  
et les réseaux sociaux



**Yvelines**  
Le Département

[yvelines.fr](http://yvelines.fr)



# Premier concours de la Francophonie

**Une première. Le Prix des Yvelines de la Francophonie a été organisé avec la participation de plusieurs établissements scolaires du Bénin, du Sénégal et du Togo dans le cadre de la coopération décentralisée.**

« **L**a France les fait rêver, ils sont fiers de parler français, chez eux le français est la langue officielle avant l'anglais », explique Marie-Hélène Aubert, Vice-présidente du Département des Yvelines déléguée à la coopération internationale. Fin mars, l'élue a présidé le jury du tout premier concours de la Francophonie. Elle a suivi la finale à distance en visio-conférence. Alors que les scolaires étaient regroupés dans un établissement du Togo, elle était installée devant un écran géant à l'Hôtel du Département. « L'idée de ce concours a germé dans mon esprit lors d'un déplacement au Sénégal dans le cadre de la coopération décentralisée, raconte-t-elle. Alors que j'étais dans les jardins de l'Alliance française au Sénégal, il y avait un concours local sur le thème de la Francophonie ouvert à tous. J'ai été conquise en voyant des enfants réciter des poèmes. »

L'idée a été appliquée. « Il y a eu une communication dans les établissements, explique un membre de l'organisation. En amont du concours, les jeunes ont pu travailler l'écriture de leur texte avec les enseignants. » Une quinzaine de collégiens et



Remise des prix au Bénin

© YCID

lycéens, issus d'établissements du Bénin, du Sénégal et du Togo, ont été sélectionnés pour participer à la finale de cet événement, organisée sur le thème « du temps ».

Et si les scolaires devaient inventer des poèmes de leur composition, l'épreuve comprenait un challenge supplémentaire : ils devaient placer les dix mots de la Francophonie 2023, à savoir : année-lumière, avant-jour, dare-dare, déjà-vu, hivernage, lambiner, plus-que-parfait, rythmer, synchrone et tic-tac.

Cinq participants ont été déclarés vainqueurs de ce premier Prix des Yvelines de la Francophonie. Un jeune du Bénin, un du Togo et trois autres du Sénégal ont été récompensés. Ils ont reçu une tablette numérique, des romans et divers cadeaux aux couleurs des Yvelines. Ce concours devrait être reconduit l'an prochain. Les organisateurs espèrent y associer des collégiens yvelinois.

**Yves Fossey**

**Marie-Hélène Aubert a suivi les finales du concours à distance en visio-conférence.**



© CD78/Y.Fossey

## QU'EST-CE QUE L'YCID ?

Le réseau Yvelines Coopération Internationale et Développement (YCID) a été créé en 2015, par le Département. Ce groupement d'intérêt public met en commun et en réseau un ensemble de moyens comprenant des acteurs yvelinois de la solidarité internationale. Sa mission est de soutenir les projets de lutte contre la pauvreté et d'accès aux services, entre autres l'eau, l'assainissement, l'éducation, la santé ou encore le développement économique. Présidé par Jean-Marie Tétart, le réseau YCID compte 387 membres en 2023. Alors que 42 pays sont éligibles, à ce jour il en accompagne 20 et ce ne sont pas moins de 285 projets qui ont été financés.

# Les Yvelines sous la plume des jeunes

« Je suis mon patrimoine » est un projet soutenu par le Département et imaginé par le Labo des histoires. Des jeunes rédigent pour un guide touristique disponible à l'automne.

PAROLES D'AUTEURS EN HERBE

Pour que les jeunes Yvelinois découvrent les trésors, célèbres ou confidentiels, de leur territoire et s'en fassent les ambassadeurs, la direction Culture et Tourisme du Conseil départemental a lancé, avec l'association, « Labo des histoires », le projet de création d'un guide touristique. Il paraîtra cet automne. « Leurs textes donneront des recommandations incarnées, parfois décalées, mettant en lumière l'immense variété patrimoniale des Yvelines », explique Éléonore Comte, directrice de l'antenne Île-de-France Ouest du Labo des Histoires.

Dans chaque ville retenue, des collégiens,

des jeunes porteurs d'un handicap, travaillant en établissement et service d'aide par le travail (ESAT), ainsi que des adolescents de l'École de la deuxième chance suivent plusieurs ateliers d'écriture créative, encadrés par des professeurs, des éducateurs et des écrivains.

Pour Pierre Romien, professeur d'histoire au collège Pierre-de-Coubertin de Chevreuse, « ce projet va permettre aux jeunes de s'approprier l'histoire locale de leur patrimoine, de se nourrir d'anecdotes qui forgent la grande histoire ».

Sandrine Gayet

« Ce que j'ai aimé, c'est que je pouvais être lunaire ou terre à terre sans jugement et ça, c'est cool »

un jeune de l'ESAT d'Ecquevilly qui a aimé ce projet

« J'adore écrire et le fait de m'avoir donné une occasion de m'exprimer, c'est super génial. Merci beaucoup ! »

un adolescent de Chevreuse

« Je me suis bien amusée tout en découvrant de nouvelles choses »

une collégienne de Bonnières-sur-Seine



© S. Gayet/CD78

## LE LABO DES HISTOIRES DANS LES YVELINES

Cette association encourage les jeunes à écrire et à faire de l'écriture un moyen d'insertion culturelle et sociale. Le Labo des histoires mène chaque année en France métropolitaine et ultramarine plus de 2 000 ateliers d'écriture créative pour les 6-25 ans, ainsi que des formations, des stages, des concours. En 2022, dans les Yvelines, elle a réalisé 258 ateliers pour plus de 3 000 participants (écoles, collèges, ESAT, Ehpad, prisons, centres médico-sociaux...).

Retrouvez le dossier « Je suis mon patrimoine » sur [Yvelines-infos.fr](http://Yvelines-infos.fr)



Le guide « Patrimoine yvelinois vu par les jeunes » sortira cet automne.

## Découvrez le patrimoine des Yvelines avec EVA

Les Archives départementales des Yvelines ont développé l'application EVA, les Tisseurs du temps. Une façon ludique de découvrir le patrimoine yvelinois. Initiation.

**E**VA, les Tisseurs du temps. En voilà un nom bien trouvé pour une application invitant à la découverte du patrimoine. Car il s'agit bien de retisser le temps, dans EVA, un jeu géolocalisé : à la manière d'un jeu de piste, les joueurs sont invités à parcourir le territoire et résoudre les énigmes proposées pour se classer au mieux parmi les participants.

Nous sommes en 2123 et pouvons désormais voyager dans le temps. Des individus malintentionnés, les « Pirates du temps », créent des branches temporelles qui modifient le cours de l'Histoire. En falsifiant des documents, effaçant

des traces historiques et diffusant de fausses informations, ils donnent un tour nouveau à l'Histoire pour servir leurs intérêts. L'agence des Tisseurs du temps, un groupe d'experts et de scientifiques, œuvre à réparer la toile du temps et empêcher les pirates d'agir. L'agence recrute des agents qui, pour les aider dans leur mission, sillonneront les Yvelines, aidés par EVA.

Le jeu est un projet collaboratif qui a vocation à s'étoffer dans le futur. Il laisse en effet la possibilité aux habitants et partenaires – particulièrement les scolaires – de proposer des ressources patrimoniales



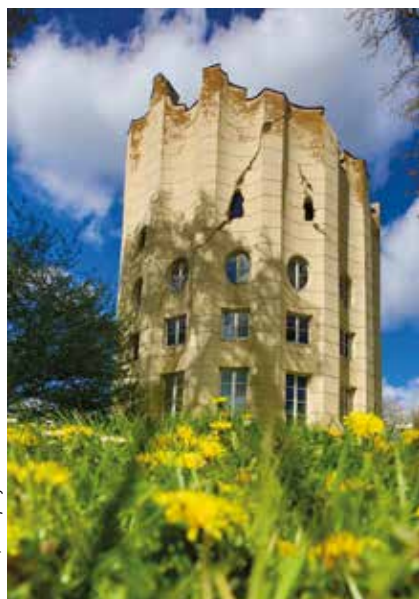
collectives afin de les faire connaître, car le patrimoine, c'est l'affaire de tous ! Les partenaires : Pôle Sauvegarde et Transmission des Patrimoines et le service archéologique interdépartemental 78-92.

**Juliette Bencivengo**

► Téléchargez l'application sur Google Store et Apple Store en saisissant «EVA Tisseurs du temps» et commencez à résoudre les premières énigmes sur le territoire !

## Un été insolite avec le Pass malin

**Vous n'avez pas encore votre Pass malin ? Foncez le télécharger : il vous ouvrira les portes d'une sélection d'activités à prix réduit.**



© CD78 / N. Duprey

**D**ans la commune de Chambourcy, se cache le Désert de Retz, qui n'a de désert que le nom. Vous pourrez y découvrir, en famille ou en solo, un splendide parc anglo-chinois de 38 ha, le seul en Europe. Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, il abrite des constructions extravagantes dénommées « fabriques ». Il en reste aujourd'hui sept, dont certaines, en ruines, ajoutent un côté surréaliste au paysage.

*Entrée : 10 € pour les adultes, 6 € pour les enfants ; respectivement 8 € et 5 € avec le Pass malin.*

Le château de Breteuil, quant à lui, ravira petits et grands par ses mises en scène du quotidien. 50 personnages de cire font revivre le château à l'heure d'une famille au cœur de l'Histoire de France. Dans les dépendances, vous pourrez vous émerveiller

devant les contes de Charles Perrault.

*Tarif parc et visite guidée du château : adulte 17,80 €, enfant 14,80 € ; respectivement 15,20 € et 12,60 € avec le Pass malin.*

Pour changer des parcs d'attractions, découvrez le parc aux Étoiles ! Situé à Triel-sur-Seine au cœur d'un très beau parc, l'endroit accueille un musée de 700 m<sup>2</sup>. À travers des dioramas en lumière noire, partez à la découverte de l'histoire de l'univers et des étapes importantes de la conquête spatiale. À l'extérieur, la coupole renferme la plus grande lunette astronomique de France, centenaire.

*À partir de 6 ans. Tarif : 8 €, 6 € avec le Pass malin !*

**Juliette Bencivengo**

► [WWW.PASSMALIN.FR](http://WWW.PASSMALIN.FR)

# Le Paragolf, l'école du green inclusif

L'école de Paragolf de Maisons-Laffitte, soutenue par le Département, la Région et la fondation Lacoste, accueille des jeunes et des adultes en situation de handicap physique et psychique. Car le golf présente de nombreuses vertus.

Les Yvelines, plus grand département de France en nombre de golfeurs licenciés, est aussi le premier en Île-de-France à avoir ouvert une école de paragolf. La région en compte désormais près d'une dizaine, dont deux dans les Yvelines, à Maisons-Laffitte et à Saint-Quentin-en-Yvelines.

Pour Serge Callet, président de l'association sportive ASGML et fondateur de l'école, il s'agit de « favoriser les échanges en faisant cohabiter valides et handicapés autour d'une même passion et participer ainsi à l'insertion sociale et professionnelle, par le sport, des personnes en situation de handicap. »

En quelques années, le paragolf a bénéficié à près de 300 Yvelinois ayant des handicaps physiques (amputation, traumatismes crâniens, sclérose en plaques, AVC, parapégie...) et psychiques (trisomie, autisme, troubles du comportement...).

## Une discipline inclusive

Gilles Archambault, grand golfeur désormais atteint de sclérose en plaques, n'a pas abandonné pour autant sa passion de



© CD78/S. Gayet

la petite balle blanche. Il est devenu président de la commission Handicap de la Ligue et explique les vertus de ce sport sur les handicaps. « C'est une discipline inclusive qui crée beaucoup d'interactions, de liens sociaux. C'est aussi, au niveau physique, un sport excellent pour la motricité, la récupération cardio, l'endurance. Enfin, pour le côté psychologique, c'est un sport

exigeant, qui nécessite de la concentration, de la maîtrise de soi. Les retombées sont vraiment positives. »

Sur le practice, des travailleurs de l'ESAT, établissements ou services d'aide par le travail, Jean Charcot de Sartrouville et des jeunes de l'IME, institut médico-éducatif, les Glycines de Saint-Germain-en-Laye tapent dans la petite balle avec joie. Ils pratiquent le paragolf quasiment tous les vendredis après-midi. « J'adore ça. Cela m'apaise, surtout quand j'ai des crises de colère », explique un jeune homme qui démontre de belles aptitudes au swing. Un autre joueur, atteint de trisomie 21, enchaîne les lancers et éclate de joie chaque fois qu'il réussit.

« Ici, on démontre que le golf est un sport pour tous, on casse l'image d'un sport réservé à une élite. Les membres sont fiers d'appartenir à une association tournée vers les autres et qui est devenue la plus importante structure golfique en faveur du handicap en France », conclut Serge Callet.

**Sandrine Gayet**

Renseignements auprès de l'association sportive du golf de Maisons-Laffitte (ASGML) au 06 22 94 72 00



© CD78/S. Gayet

## SPÉCIAL JOP

# JOP 2024 : un levier pour rendre le sport accessible à tous



**Dernière ligne droite avant les Jeux olympiques et paralympiques de 2024. Alors que le Département accueillera dix épreuves, il est engagé dans un contre-la-montre. L'objectif : accroître le rayonnement du territoire et valoriser sa vitalité sportive.**

« **A**ccueillir les Jeux olympiques et paralympiques dans les Yvelines représente beaucoup de bonheur et beaucoup de fierté. C'est un événement planétaire exceptionnel. Notre volonté est d'associer tous les Yvelinois à ce bonheur et à cette fierté », souligne Pierre Bédier, président du Département des Yvelines.

Le département compte cinq sites olympiques sélectionnés par le comité d'organisation pour accueillir les athlètes. « *Nous sommes terre de vélo, terre d'équitation et terre de golf*, insiste Olivier de La Faire, conseiller départemental délégué au Sport. *Ces lieux sont l'identité des Yvelines. Les Jeux olympiques sont un levier pour la cohésion sociale des territoires.* »

Une campagne de communication a été lancée avec des affiches de style vintage que le grand public a pu découvrir dans les gares franciliennes et sur le mobilier urbain. « *Les Jeux olympiques et paralympiques*

*sont un formidable outil pour mettre en avant la politique du Département en faveur du sport*, souligne l'élu. *Nous voulons rendre le sport accessible à tous, des jeunes aux personnes âgées et aux personnes en situation de handicap.* » Une politique volontariste a déjà été engagée avec le Pass + mis en place en 2020. Ce dispositif permet aux jeunes Yvelinois de 11 à 18 ans de bénéficier d'une aide de 80 à 100 € pour accéder à une pratique culturelle et sportive. 60 000 béné-

**« Accueillir les Jeux Olympiques et Paralympiques dans les Yvelines représente beaucoup de bonheur et beaucoup de fierté »**

Pierre Bédier

ficiaires en ont profité l'an dernier. Face à ce succès, il a été étendu aux majeurs jusqu'à 21 ans, issus de l'Aide sociale à l'enfance et des foyers de jeunes travailleurs.

Yves Fossey

**Le Vélodrome National et le Département ont fêté les sports olympiques à l'occasion de l'événement DestYnation 2024 le 1<sup>er</sup> octobre 2022.**



© CD78/ N. Duprey

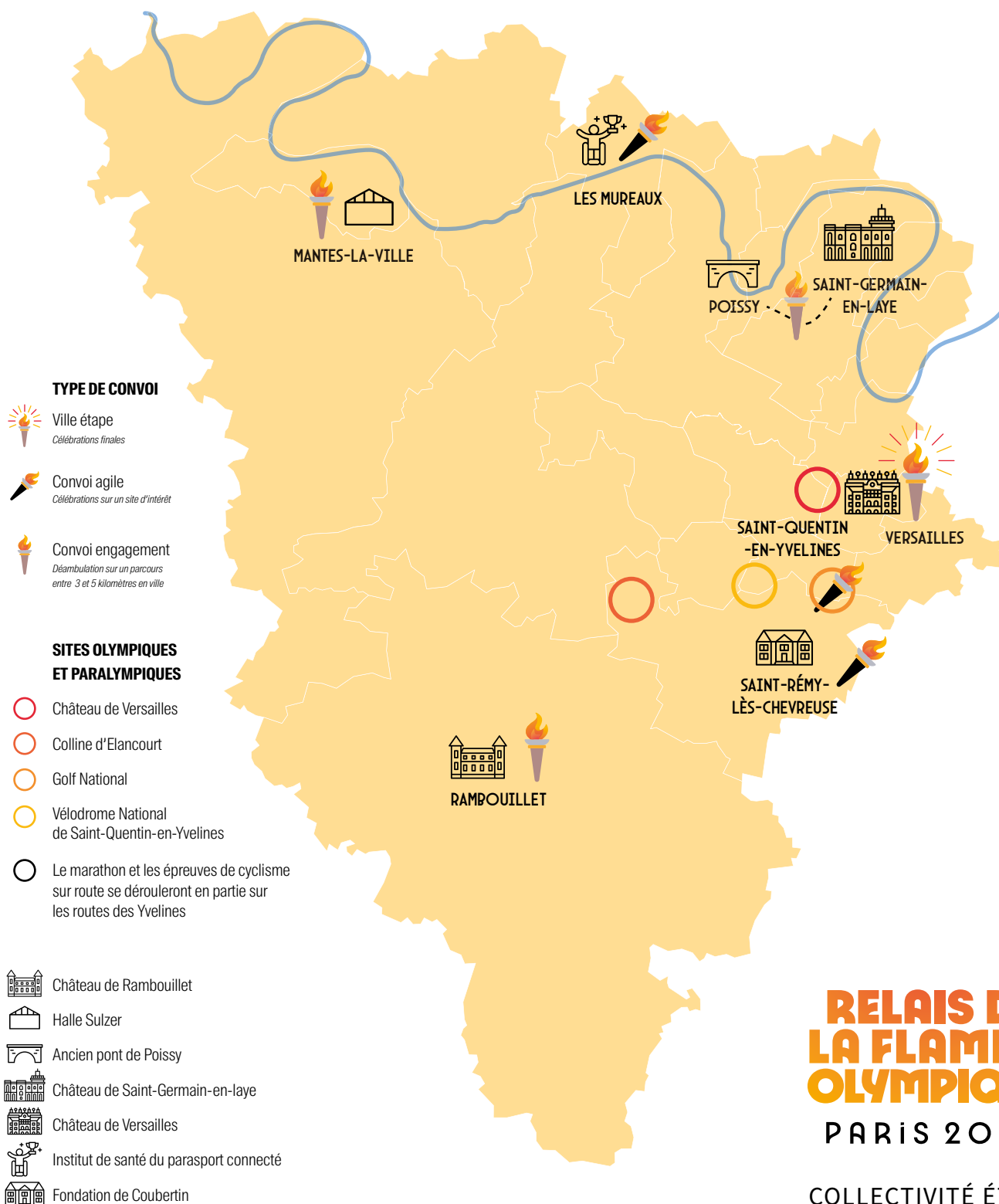
## L'HÉRITAGE DES JOP 2024

Le territoire compte près de 400 000 licenciés, répartis dans 2 900 clubs et associations sportives. Il est le 3<sup>e</sup> département d'accueil des JOP. Une enveloppe de 56 M€ est consacrée par le Conseil départemental directement et indirectement pour cet événement et son héritage. Cette enveloppe comprend un dispositif spécialement créé pour subventionner les centres de préparation des jeux sur le territoire, les CPJ. Baptisé Rayonnement olympique pour les Yvelines, ROY, il est doté d'un budget de 10 M€ pour permettre aux communes qui accueilleront des délégations d'athlètes de financer les travaux et mises aux normes nécessaires. Ces investissements serviront au plus grand nombre puisque, après les compétitions, les habitants et les sportifs disposeront d'équipements modernisés. Par ailleurs 22 M€ sont prévus pour le futur Institut de santé du parasport connecté (ISPC) qui verra le jour aux Mureaux. Cet établissement, destiné à accompagner les personnes en situation de handicap vers une activité physique, est considéré comme l'Insep des paralympiques. La première pierre sera posée en 2024 pour une ouverture en 2026.



# RELAIS DE LA FLAMME DE PARIS 2024

DANS LES YVELINES LE 23 JUILLET 2024



**RELAIS DE  
LA FLAMME  
OLYMPIQUE**

PARIS 2024

COLLECTIVITÉ ÉTAPE

# VIVEZ L'EXPÉRIENCE OLYMPIQUE DANS LES YVELINES

5 SITES, 10 DISCIPLINES

## Vélodrome National de Saint-Quentin- en-Yvelines

### BMX race

Les 1<sup>er</sup> et 2 août

### Cyclisme sur piste

Du 5 au 11 août

### Para-cyclisme sur piste

Du 29 août au  
1<sup>er</sup> septembre

—  
7,5 M€

Investissement du  
Département pour le site



## Golf National de Guyancourt

### Golf

Du 1<sup>er</sup> au 4 août  
et du 7 au 10 août

—  
1 M€

Investissement du  
Département pour le site



## Château de Versailles

**Sports équestres**  
du 27 juillet au 6 août

**Pentathlon moderne**  
Du 9 au 11 août

**Para-équitation**  
du 3 au 7 septembre

—  
**9,3 M€**

Investissement du  
Département pour le site



## Colline d'Élancourt

**VTT**  
Les 28 et 29 juillet

—  
**4 M€**

Investissement du  
Département pour le site



## Routes des Yvelines

**Cyclisme sur route**  
Course en ligne  
Les 3 et 4 août

**Marathon**  
Les 10 et 11 août

—  
**6,8 M€/an**

Investissement annuel  
du Département pour  
l'entretien des routes



## Les artisans mis en lumière

**La convention de partenariat que le Département des Yvelines et la Chambre de métiers et de l'artisanat d'Île-de-France ont récemment conclue vise à améliorer la visibilité des artisans yvelinois afin que touristes et résidents les identifient aisément.**

Ils sont fromager, ébéniste, peintre sur porcelaine, brasseur, luthier... Les artisans des Yvelines sont nombreux, et, parmi eux, 33 ont été retenus pour recevoir le label « Artisan du tourisme », le 5 juin. Mais qu'est-ce que, ce label ? Il sert à mettre en lumière des artisans dont l'excellence du savoir-faire n'est plus à démontrer, excellence confirmée par la Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA) d'Île-de-France. Le processus d'identification puis de labellisation des artisans a été appuyé financièrement par le Département à hauteur de 65 000 € sur deux ans. Car le Département, conscient du potentiel que représentent ses artisans, voit là une opportunité de faire connaître ses savoir-faire, produits et spécificités. Il y a aujourd'hui une vraie demande des touristes qui souhaitent découvrir le patrimoine au sens large : musées, châteaux et paysages, oui ; mais aussi artisanat et spécificités locales, qu'il s'agisse des métiers de bouche ou d'art.

### Du tourisme aux vocations

Aussi la mise en place de ce label permet-elle de valoriser tout un pan du patrimoine, action profitable aux artisans bien sûr, aux touristes mais aussi aux Yvelinois. Car, si recevoir le label « Artisan du tourisme » promet une visibilité accrue, les professionnels s'engagent, en contrepartie, à organiser des journées

portes ouvertes ou des ateliers, pour partager leur métier et leur quotidien. Le label représente donc une manière de lever le voile sur des métiers méconnus pour, potentiellement, faire naître des vocations

*grande chance de ne pas avoir à se poser ce type de question !* », reconnaît-elle. Lucille a déjà, du haut de ses 31 printemps, 15 ans d'expérience. À son compte depuis un an et demi, cela lui permet de travailler sans être dérangée, ce pour quoi elle reçoit ses clients sur rendez-vous, afin d'être pleinement disponible pour eux. Avoir son propre atelier lui donne aussi la possibilité de perfectionner certaines techniques. Comme l'incrustation de filaments de bois ou de nacre dans ses instruments. Lucille prévoit d'organiser des journées portes ouvertes durant l'été, afin que le métier de luthier demeure un art d'actualité.

**Juliette Bencivengo**

► Retrouvez la liste de tous les artisans labellisés sur [www.yvelines-infos.fr](http://www.yvelines-infos.fr) et sur [artisansdutourisme.fr](http://artisansdutourisme.fr)



Lucille Sanders, luthière à Maulette dans son atelier.

© Agnès Gélain

chez les plus jeunes. Comme pour Lucille Sanders, luthière dont l'atelier, Luciluth, est installé à Maulette et lauréate de l'édition 2023 : « Dès l'âge de 12-13 ans, je savais que je voulais faire ce métier. C'est une



## PRODUITS LOCAUX

**Cuisinons ensemble !**

Au menu ? La délicieuse recette des tartelettes aux fraises de Fatima Oum Bilal, Cheffe de cuisine au collège Paul-Verlaine des Mureaux

## DES TARTELETTES GOURMANDES POUR VOS DESSERTS D'ÉTÉ

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte :

- 380 g de muesli aux fruits
- 150 g de crème de marrons
- 3 cuillères à soupe de miel
- 6 cuillères à soupe de sirop d'agave

Pour la garniture :

- 150 g de fraises
- 60 g de fromage blanc
- 4 jaunes d'œufs
- 40 cl de lait
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- 3 cuillères à soupe de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de Lemon Curd

### PRÉPARATION

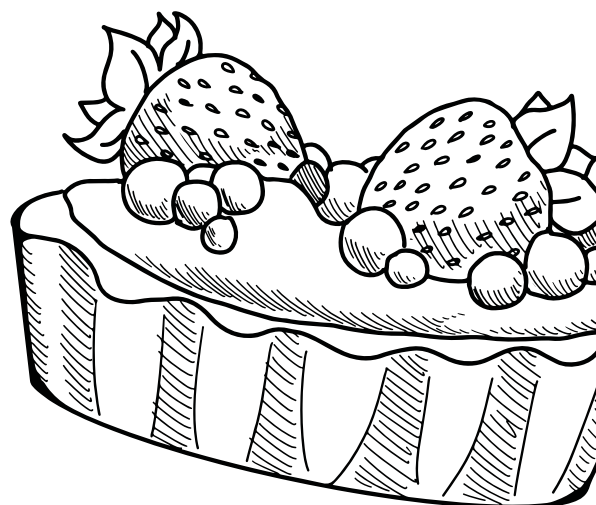
Commencer par la pâte au muesli :

- Mixer le muesli avec la crème de marrons, le miel et le sirop d'agave jusqu'à obtenir une texture grumeleuse.
- Étaler la pâte dans des moules à tartelettes. Bien tasser pour que la pâte « colle » ensemble.
- Réserver au frais au moins 15 minutes.
- Préchauffer le four à 150 °C.
- Cuire les fonds de tarte 12 minutes. Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Préparer ensuite la crème pâtissière :

- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la farine et la maïzena.
- Faire bouillir le lait et verser sur la préparation, remettre le tout à cuire quelques minutes, faire refroidir.
- Mélanger la crème pâtissière avec le fromage blanc, puis ajouter le lemon curd. Réserver au frais.
- Disposer la crème sur les fonds de tarte.
- Terminer en disposant quelques morceaux de fraises sur le dessus.

Bon appétit !



Recette en vidéo



© CD78 / M. Bianco

Pour savoir où trouver des fraises, du lait, des œufs ou encore de la farine produits dans les Yvelines, rendez-vous sur [producteurs.yvelines.fr](http://producteurs.yvelines.fr)

► [PRODUCTEURS.YVELINES.FR](http://PRODUCTEURS.YVELINES.FR)

## OBJECTIF JEUX PARALYMPIQUES 2024

## Rencontre avec Quentin Caleyron et Raphaël Beaugillet

L'Yvelinois Quentin Caleyron est devenu le pilote de Raphaël Beaugillet, athlète malvoyant médaillé olympique. Le duo tricolore vise les Jeux paralympiques de Paris 2024, mais prépare déjà le prochain grand rendez-vous du cyclisme, les championnats du monde qui se tiendront à Glasgow en août 2023.

**T**ic, tac. Le compte à rebours est lancé au vélodrome de Saint-Quentin-en-Yvelines. Quentin (35 ans) et Raphaël (33 ans) sont à l'entraînement sur leur tandem pour les épreuves de vitesse et du kilomètre. Ce duo sort de l'ordinaire. Quentin, ancien champion de BMX, s'est reconverti pour être le pilote de Raphaël, sportif malvoyant, médaillé de bronze aux JO de Tokyo en 2021. « Lorsque j'ai su que Raphaël recherchait un nouveau pilote, j'ai été intéressé. J'adore la vie du haut niveau sportif, je voulais continuer d'en faire partie. Cela a été possible car j'ai intégré le dispositif "athlètes SNCF" qui est un contrat d'insertion professionnelle tripartite entre la SNCF, le Gouvernement et la Fédération de cyclisme », explique l'athlète de Viroflay.

### Belle complémentarité

Pour Raphaël, la formation de ce duo est inédite. « La venue d'un champion valide dans le parasport, c'est rare. J'en suis très heureux car nous sommes deux profils différents mais très

complémentaires. Nos qualités s'additionnent bien. Quentin est posé et à l'écoute. Ce que j'aime bien avec lui, c'est qu'on sait se dire les choses quand ça ne va pas. »

Pour Quentin, rejoindre le monde du handicap sportif s'est fait très naturellement. L'inclusion lui tient à cœur. « C'est un milieu auquel je suis assez sensible. Car mon épouse (Mallory Steux, internationale française de volley, NDLR) est la marraine d'un enfant en situation de handicap. Côté handisport, c'est grâce aux Jeux de Tokyo que j'ai vraiment commencé à m'y intéresser et à



Le tandem tricolore en para-cyclisme, composé de Quentin Caleyron le pilote et Raphaël Beaugillet le stocker (cycliste à l'arrière), vise les Jeux de Paris en 2024.

### PALMARÈS DE QUENTIN CALEYRON EN BMX ET VITESSE SUR PISTE

- 2 fois médaillé de bronze aux Championnats d'Europe
- Demi-finaliste aux JO de Londres
- Deux fois vainqueur en Coupe du monde de vitesse par équipe

### PALMARÈS DE RAPHAËL BEAUGILLET

- Médaille de bronze aux Jeux paralympiques de Tokyo en 2021
- Médaille d'or aux Championnats du monde de duathlon handisport 2012 à Nancy

\*Le duathlon est un sport enchaîné dérivé du triathlon, qui combine une épreuve de course à pied suivie d'une épreuve de cyclisme puis d'une dernière manche de course à pied



« On est très complémentaire »

© Le Parisien/Frédéric Dugit

admirer les performances. » Sportivement, le duo tricolore est au taquet et chacun « pousse à la roue ». « Sur la piste, Raphaël est très résistant et capable de maintenir un haut niveau de puissance sur la durée, alors que je suis plus explosif. » Ils ne roulent pas ensemble depuis longtemps mais sont déjà complices. Ils ont la même ambition : se qualifier pour le kilomètre des Jeux de Paris 2024 qui se déroulera au Vélodrome national de Saint-Quentin-en-Yvelines. Ils ont la volonté pour y décrocher une médaille paralympique.

Sandrine Gayet



© FFC

# Sortir dans les Yvelines

Voici une sélection d'événements, de compétitions, de spectacles qui animent le territoire. À vos agendas !

**JUSQU'AU 29 SEPTEMBRE**

## SOIRÉES GUINGUETTE À LA FERME DE LA TREMBLAYE

Tous les vendredis de l'été, la Ferme de la Tremblaye, à La Boissière-École, organise ses soirées guinguette. La terrasse de la boutique de la ferme vous accueille de 18 h à 21 h pour fêter le début du week-end comme il se doit ! Au programme, animations musicales, ambiance festive et régal grâce aux fromages de la ferme – pâtes molles à croûte fleurie (brie, camembert) et pâtes persillées – dont certains sont fabriqués sur place, avec le lait des vaches de la ferme.

Tous les vendredis de 18 h à 21 h à la Ferme de la Tremblaye

**Chemin de la Tremblaye  
78125 La Boissière-École**

► [www.rambouillet-tourisme.fr](http://www.rambouillet-tourisme.fr)

**SAMEDI 8 JUILLET**

## UNE JOURNÉE À LA BERGERIE NATIONALE



Retrouvez davantage d'événements sur

► [YVELINES-INFO.FR](http://YVELINES-INFO.FR) rubrique agenda

Pour la clôture de son festival, la Bergerie nationale propose une journée de festivités pour toute la famille. Dès 15 h, dans le jardin de Montorgueil, participez aux animations culturelles et ludiques (ludomobile, piscine de paille...), ateliers et spectacles pensés pour tous ! Dès 18 h, dans la cour royale, continuez en musique, avec les concerts programmés par les programmateurs musicaux de l'Usine à chapeaux de Rambouillet. Pour clore cette journée et égayer, s'il le fallait encore, les pupilles des petits et des grands, pensez à rester jusqu'au feu d'artifice !

Entrée libre et gratuite, restauration et buvette sur place.

**Bergerie nationale, Parc du château  
78120 Rambouillet**

► [www.bergerie-nationale.educagri.fr](http://www.bergerie-nationale.educagri.fr)

**DU 12 JUILLET AU 1 SEPTEMBRE**



## ATHLETIC DAY DANS LES YVELINES

Cet été, un village d'athlétisme itinérant dédié aux 6-12 ans sillonnera les Yvelines. Au programme, de nombreuses animations sportives et ludiques : une structure gonflable avec à l'intérieur des ateliers de découvertes, un escalier de saut en longueur, saut à la perche, course de vitesse avec radar, course d'obstacle... Le village sera aussi l'occasion de découvrir une exposition sur les Jeux Olympiques et Paralympiques. 20 rendez-vous sont prévus, le premier village se tiendra le 12 juillet à Vaux-sur-Seine.

Suivront Magnanville, Meulan-en-Yvelines, Limay, Achères... Retrouvez les dates et informations en ligne.

► [www.gpseoathletisme.com](http://www.gpseoathletisme.com)

**JEUDI 13 JUILLET**

## MARCHÉ NOCTURNE AU PERRAY-EN-YVELINES



Après une chaude journée d'été, profitez des heures fraîches de la soirée pour aller flâner sur le marché nocturne du Perray-en-Yvelines. De 18 h 30 à 23 h 30, vous trouverez votre bonheur parmi les artisans et producteurs locaux exposant. Et si votre estomac se rappelle à votre bon souvenir, les restaurateurs de la place vous trouveront une place en terrasse. Une soirée détente gourmande pour profiter de la musique prévue pour l'occasion, de 18 h 30 à 23 h 30.

**Place de la Mairie, rue de Paris  
78610 Le Perray-en-Yvelines**

► [leperray.fr](http://leperray.fr)

**SAMEDI 5 AOÛT**

## LE QUARTIER NOTRE-DAME À DÉCOUVERT

Situé au nord du château de Versailles, le quartier Notre-Dame est la ville nouvelle créée pour le bon plaisir du Roi Soleil, afin d'embellir les abords de la résidence royale et de faciliter les séjours de la Cour. Le quartier, à l'époque, entretenait des liens étroits avec le château. Son église Notre-Dame en était notamment la paroisse royale, mais le marché historique, les rues pittoresques, le quartier des antiquaires... et les monuments érigés sous les règnes suivants sont également à découvrir. Visite guidée de 1 h 30. Adulte 11 €, enfant à partir de 8 ans, 6 €.

► [www.versailles-tourisme.com](http://www.versailles-tourisme.com)



DU 20 AU 24 AOÛT

**20<sup>E</sup> ÉDITION DU PARIS-BREST-PARIS  
PARIS RANDONNEUR**

Depuis 1891, le Paris-Brest-Paris regroupe de plus en plus d'aficionados de la petite reine. Cette année, ce ne sont pas moins de 8 000 participants qui s'élanceront au départ de l'allée de l'Inspection, devant le château de Rambouillet. C'est la deuxième fois consécutive que la commune accueille la course de cyclotourisme, qui partira le 20 août sur les routes de campagne en direction de Brest, avant un retour. Durant toute la durée de la course, la Ville proposera des animations pour que petits et grands puissent profiter de cet événement sportif d'ampleur comme il se doit !

**Allée de l'Inspection  
78120 Rambouillet**

► [www.paris-brest-paris.org](http://www.paris-brest-paris.org)



SAMEDI 26 AOÛT

**VISITE GUIDÉE DE LA DATCHA  
TOURGUENIEV**

Le plus français des écrivains russes, tombé sous le charme des coteaux de Bougival, s'y est fait ériger une datcha. La visite de la datcha, désormais labellisée « Maison des Illustres », est l'occasion rêvée d'en apprendre davantage tant sur l'œuvre que sur les engagements ou le réseau relationnel de l'écrivain. Le parc de la Jonchère, où se trouve la datcha, abrite également la villa Viardot, de la cantatrice du même nom, égérie du romancier. Tarif : 8 €, gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.

**Musée européen Ivan Tourguéniev**

**16 rue Yvan Tourgueneff  
78380 Bougival**

► [www.datchatourgueniev.net](http://www.datchatourgueniev.net)

LES 1<sup>ER</sup> ET 2 SEPTEMBRE**ELEKTRIC PARK FESTIVAL  
REVIENT À CHATOU !**

Depuis 2010, les vacances jouent les prolongations à Chatou avec l'Elektric Park Festival, dont le Département est partenaire. Sur l'île des Impressionnistes, quatre scènes proposent, le temps d'un week-end, des sets électro à casser la baraque. Agoria, Infected Mushrooms, Modestep, Hedex et bien d'autres seront là pour enflammer ces deux jours. Cette année encore, le festival accueillera quelque 30 000 festivaliers.

**Île des Impressionnistes  
78400 Chatou**

► [www.elektrickpark.com](http://www.elektrickpark.com)

ZOOM

**UN ÉTÉ TRÈS NATURE**

Dans le cadre de ses compétences, le Département met la nature à l'honneur au travers de ses espaces naturels sensibles (ENS) durant tout l'été et davantage. Si la mission départementale consiste à préserver la biodiversité dans ses ENS, sa vocation repose également sur l'accueil du public. Vocation honorée cette année par la mise en place de 30 animations pour tous les âges. Jeunes, enfants (dès 3 ans), adultes : tout le monde pourra y trouver son compte. Apprendre à connaître la forêt et à s'y orienter, relaxation et méditation en pleine nature, chasse au trésor, découverte des petites bêtes ou encore promenade contée... vous aurez l'embaras du choix.

► Retrouvez toutes les informations et dates sur [www.yvelines.fr/ens](http://www.yvelines.fr/ens)



DU 7 AU 10 SEPTEMBRE

**L'ÉOLE FACTORY FESTIVAL DE  
RETOUR À MANTES-LA-JOLIE**

Pour sa 5<sup>e</sup> édition, l'Éole Factory Festival, célèbre pour sa programmation éclectique faisant la part belle aux instruments à vent ainsi qu'aux cuivres, propose plus de 15 concerts. Pour l'occasion, trois scènes seront érigées, dont deux seront en accès libre. Côté programmation, une belle tête d'affiche est proposée avec Keziah Jones, mais de nombreux autres artistes se produiront comme Danakil, Vaudou Game ou encore Ben l'Oncle Soul.

**Île l'Aumône  
Allée des Îles Éric Tabarly  
78200 Mantes-la-Jolie**

► [eolefactoryfestival.co](http://eolefactoryfestival.co)



# Le Conseil départemental

42 élus au service de tous les Yvelinois

## 1 CANTON D'AUBERGENVILLE



Pauline **WINOCOUR-LEFEVRE**  
10<sup>e</sup> Vice-présidente déléguée  
à la Ruralité, à l'Agriculture,  
à l'Alimentation et aux Circuits courts  
[pwinoocour-lefevre@yvelines.fr](mailto:pwinoocour-lefevre@yvelines.fr)



Laurent **RICHARD**  
7<sup>e</sup> Vice-président délégué  
à la Santé  
[lrichard@yvelines.fr](mailto:lrichard@yvelines.fr)

## 2 CANTON DE BONNIÈRES-SUR-SEINE



Josette **JEAN**  
[jjean@yvelines.fr](mailto:jjean@yvelines.fr)



Patrick **STEFANINI**  
[pstefanini@yvelines.fr](mailto:pstefanini@yvelines.fr)

## 3 CANTON DE CHATOU



Stéphanie **THIEYRE**  
[sthieyre@yvelines.fr](mailto:sthieyre@yvelines.fr)



Éric **DUMOULIN**  
[edumoulin@yvelines.fr](mailto:edumoulin@yvelines.fr)

## 4 CANTON DE CONFLANS-SAINTE-HONORINE



Catherine **ARENOU**  
4<sup>e</sup> Vice-présidente  
déléguée à l'Insertion  
et à la Rénovation urbaine  
[carenou@yvelines.fr](mailto:carenou@yvelines.fr)



Laurent **BROSSE**  
[lbrosse@yvelines.fr](mailto:lbrosse@yvelines.fr)

## 5 CANTON DE HOUILLES



Nicole **BRISTOL**  
12<sup>e</sup> Vice-présidente déléguée  
à la Biodiversité, au Climat  
et au Développement durable  
[nbristol@yvelines.fr](mailto:nbristol@yvelines.fr)



Julien **CHAMBON**  
[jchambon@yvelines.fr](mailto:jchambon@yvelines.fr)

## 6 CANTON DE LIMAY



Cécile **DUMOULIN**  
6<sup>e</sup> Vice-présidente  
déléguée aux Collèges  
et au Numérique scolaire  
[cdumoulin@yvelines.fr](mailto:cdumoulin@yvelines.fr)



Guy **MULLER**  
[gmuller@yvelines.fr](mailto:gmuller@yvelines.fr)

## 7 CANTON DE MANTES-LA-JOLIE



Nathalie **PEREIRA**  
[npereira@yvelines.fr](mailto:npereira@yvelines.fr)



Pierre **BÉDIER**  
Président  
du Conseil départemental  
[pbedier@yvelines.fr](mailto:pbedier@yvelines.fr)

## 8 CANTON DE MAUREPAS



Alexandra **ROSETTI**  
[arosetti@yvelines.fr](mailto:arosetti@yvelines.fr)



Grégory **GARESTIER**  
[ggarestier@yvelines.fr](mailto:ggarestier@yvelines.fr)

## 9 CANTON DE MONTIGNY-LE-BRETONNEUX



Laurence **BOULARAN**  
[lboularan@yvelines.fr](mailto:lboularan@yvelines.fr)



Lorrain **MERCKAERT**  
[lmerckaert@yvelines.fr](mailto:lmerckaert@yvelines.fr)

## 10 CANTON DE PLAISIR



Joséphine  
**KOLLMANNSBERGER**  
8<sup>e</sup> Vice-présidente déléguée  
à la Culture et au Tourisme  
[jkollmannsberger@yvelines.fr](mailto:jkollmannsberger@yvelines.fr)



Bertrand **COQUARD**  
[bcoquard@yvelines.fr](mailto:bcoquard@yvelines.fr)

## 11 CANTON DE POISSY



Suzanne **JAUNET**  
[sjaunet@yvelines.fr](mailto:sjaunet@yvelines.fr)



Karl **OLIVE**  
[kolive@yvelines.fr](mailto:kolive@yvelines.fr)

## 12 CANTON DE RAMBOUILLET



Clarisse **DEMONT**  
[cdemont@yvelines.fr](mailto:cdemont@yvelines.fr)



Geoffroy **BAX  
de KEATING**  
9<sup>e</sup> Vice-président délégué  
à la Protection de l'enfance  
[gbaxdekeating@yvelines.fr](mailto:gbaxdekeating@yvelines.fr)

## 13 CANTON DE SAINT-CYR-L'ÉCOLE



Sonia **BRAU**  
[sbrau@yvelines.fr](mailto:sbrau@yvelines.fr)



Philippe **BENASSAYA**  
11<sup>e</sup> Vice-président du Conseil  
départemental délégué à la  
Communication et au Porte-parolat  
[pbenassaya@yvelines.fr](mailto:pbenassaya@yvelines.fr)

## 14 CANTON DE SAINT-GERMAIN-EN-LAYE



Gwendoline **DESFORGES**  
[gdesforges@yvelines.fr](mailto:gdesforges@yvelines.fr)



Arnaud **PERICARD**  
[arnaudpericard@yvelines.fr](mailto:arnaudpericard@yvelines.fr)

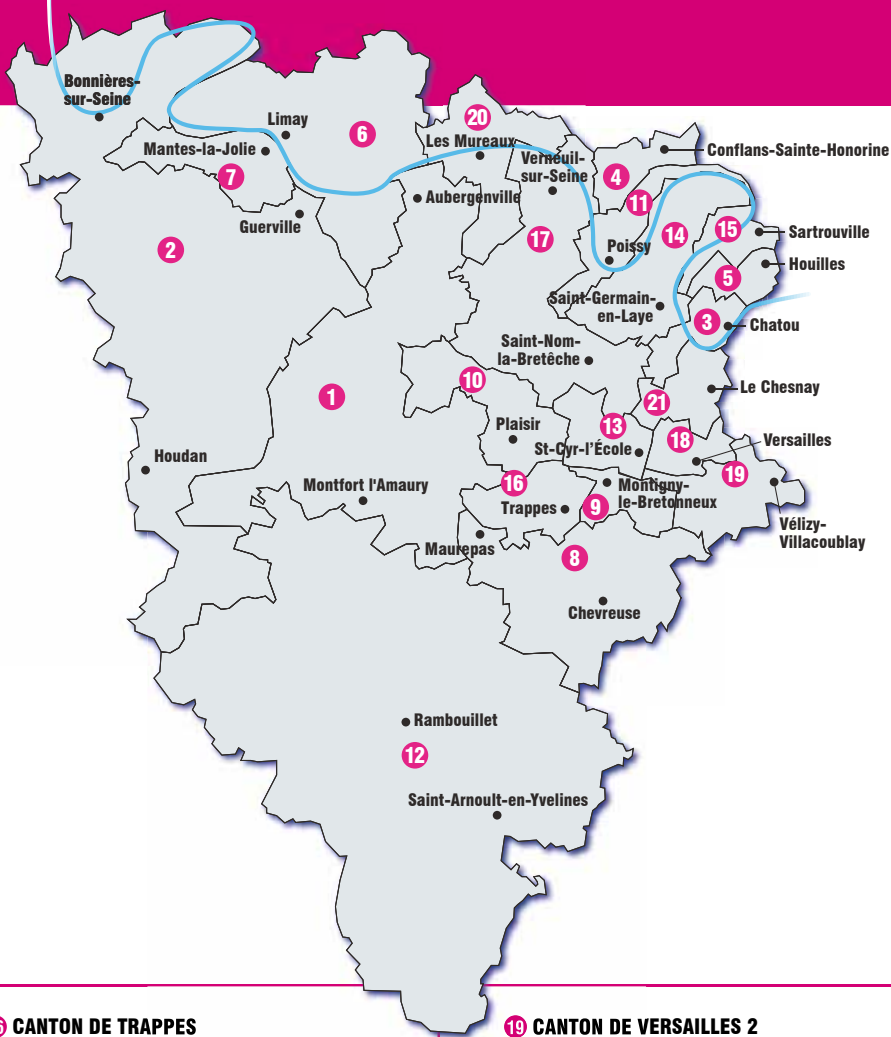
## 15 CANTON DE SARTROUVILLE



Ingrid **COUTANT**  
[icoutant@yvelines.fr](mailto:icoutant@yvelines.fr)



Pierre **FOND**  
1<sup>er</sup> Vice-président délégué  
à l'Intercommunalité, à l'Europe  
et à la Métropole de Paris  
[pfond@yvelines.fr](mailto:pfond@yvelines.fr)



### PROCHAINES SÉANCES DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

- ▶ Vendredi 29 septembre 2023
- ▶ Vendredi 17 novembre 2023

## Numéros utiles

Conseil départemental  
des Yvelines

- ▶ 01 39 07 78 78
- ▶ [www.yvelines.fr/contact](http://www.yvelines.fr/contact)

TOUTES LES AIDES ET SERVICES :  
[www.78-92.fr](http://www.78-92.fr)

ALLÔ PMI\* 01 30 836 100

ALLÔ SOLIDARITÉS\*  
01 30 836 836

ALLÔ CENTRE DE SANTÉ SEXUELLE\*  
01 30 836 121

Informations personnes âgées /  
personnes handicapées :

- ▶ [autonomie78@yvelines.fr](mailto:autonomie78@yvelines.fr)  
et ALLÔ AUTONOMIE  
0 801 801 100 \*

ALERTE MALTRAITANCE

01 39 55 58 21

- ▶ Vous subissez, vous voyez,  
vous doutez de possibles cas de  
maltraitance sur des seniors ou  
personnes en situation de handicap ?  
Appelez du lundi au vendredi  
de 9h30 à 12h30.

L'Agence Départementale  
d'Information sur le Logement  
des Yvelines :

- ▶ 01 39 50 84 72

Archives Départementales  
des Yvelines :

- ▶ 01 61 37 36 30

Musée départemental Maurice-Denis

Fermeture pour travaux du 2 juillet au 20 octobre 2023.

- ▶ 01 39 73 87 87

Service Archéologique  
Interdépartemental

Yvelines - Hauts-de-Seine :

- ▶ 01 61 37 36 86

SOS MÉDECIN 01 39 58 58 58

URGENCES POMPIERS : 18

SAMU 15

POLICE-SECOURS 17

ALLÔ ENFANCE EN DANGER 119

LUTTE CONTRE LA RADICALISATION  
0 800 005 696

\* Prix d'un appel local

#### 16 CANTON DE TRAPPES



Anne **CAPIAUX**  
[acapiaux@yvelines.fr](mailto:acapiaux@yvelines.fr)



Nicolas **DAINVILLE**  
5<sup>e</sup> Vice-président délégué  
à l'Enseignement supérieur,  
la Recherche, l'Industrie  
et les Technologies  
[ndainville@yvelines.fr](mailto:ndainville@yvelines.fr)

#### 17 CANTON DE VERNEUIL-SUR-SEINE



Fabienne **DEVEZE**  
[fdeveze@yvelines.fr](mailto:fdeveze@yvelines.fr)



Jean-François **RAYNAL**  
[jfraynal@yvelines.fr](mailto:jfraynal@yvelines.fr)

#### 18 CANTON DE VERSAILLES 1



Claire **CHAGNAUD-FORAIN**  
[cchagnaudforain@yvelines.fr](mailto:cchagnaudforain@yvelines.fr)



Olivier **DE LA FAIRE**  
[odelafaire@yvelines.fr](mailto:odelafaire@yvelines.fr)

#### 19 CANTON DE VERSAILLES 2



Marie-Hélène **AUBERT**  
2<sup>e</sup> Vice-présidente déléguée  
à l'Autonomie et à la  
Coopération décentralisée  
[mhaubert@yvelines.fr](mailto:mhaubert@yvelines.fr)



Olivier **LEBRUN**  
[olebrun@yvelines.fr](mailto:olebrun@yvelines.fr)

#### 20 CANTON DES MUREAUX



Cécile **ZAMMIT-POPESCU**  
[czammit-popescu@yvelines.fr](mailto:czammit-popescu@yvelines.fr)



Marc **HERZ**  
[mherz@yvelines.fr](mailto:mherz@yvelines.fr)

#### 21 CANTON DE CHESNAY-ROQUENCOURT



Sylvie **D'ESTÈVE**  
[sdesteve@yvelines.fr](mailto:sdesteve@yvelines.fr)



Richard **DELEPIERRE**  
3<sup>e</sup> Vice-président délégué  
aux Mobilités et aux Transports  
[rdelepierre@Yvelines.fr](mailto:rdelepierre@Yvelines.fr)

# ASSEMBLÉE DES ENFANTS ET DES JEUNES YVELINOIS

Protéger  
les jeunes,  
ça te parle ?

Tu as entre  
7 et 21 ans ?

Tu as des idées  
à partager ?



**POUR LA PROTECTION DE L'ENFANCE !**



+ D'INFOS SUR:  
[yvelines.fr/assembleejeunes](http://yvelines.fr/assembleejeunes)

CONTACT  
[cdej-assembleejeunes@yvelines.fr](mailto:cdej-assembleejeunes@yvelines.fr)



**Yvelines**  
Le Département

 **Université  
Paris Nanterre**

[yvelines.fr](http://yvelines.fr)

