la Vallée dorée
Communauté de Communes du Liancourtois

LE MAG

LE MAGAZINE
DE LA VALLÉE DORÉE

JUILLET 2025

ILS INVESTISSENT la Vallée Dorée !

Et si vous découvriez les entreprises du territoire ? pages 9 à 13.

En photo, inauguration du bâtiment consacré à la recherche et au développement de la société Isover-Saint Gobain à Rantigny en présence de la sous-préfète de Clermont Noura Kihal-Flégeau.

www.ccl-valleedoree.fr

BAILLEVAL • CAUFFRY • LABRUYÈRE • LAIGNEVILLE • LIANCOURT • MOGNEVILLE • MONCHY-SAINT-ELOI • RANTIGNY • ROSOY • VERDERONNE

Verderonne

SOMMAIRE

Monchy-saint-éloi

Éditorial 3
Une alimentation saine, locale et accessible à tous / Le chanvre, ça se mange 4
Un souffle nouveau pour la santé 5
L'actu en images ..... 6 / 8
Un centre de recherche local et innovant 9
Ils investissent la Vallée dorée ..... 10 / 13
Vos démarches simplifiées, vos droits facilités / Coup de pouce pour les 16-25 ans ! 14
« Il faut de l'amour pour les enfants » Muriel Lacaille, assistante maternelle 15

LE LIBELLULE ARRIVERA EN 2026 DANS LE LIANCOURTOIS !

Après avoir aménagé des voies douces et sécurisé les déplacements des cyclistes et piétons, la Communauté de communes franchit un nouveau cap en matière de mobilité en lançant son réseau de transport collectif.

Autorité organisatrice des mobilités depuis 2020, la Communauté de communes du Liancourtois poursuit son engagement en faveur d'une mobilité durable, inclusive et respectueuse de l'environnement. Ce nouveau réseau vise à faciliter les déplacements de tous les habitants, tout en soutenant l'économie locale en rendant les commerces et services plus accessibles.

Une ligne régulière pour relier et desservir les points clés du territoire, au quotidien

La future ligne régulière traversera le territoire, reliant la zone commerciale Kuom-Intermarché de Cauffry à l'hôpital Paul Doumer (sur réservation). Elle desservira les principaux pôles d'activités et de services.

Un service à la demande, souple et accessible

En complément, un service de transport à la demande sera mis en place. Réservable à l'avance, il répondra aux besoins spécifiques des habitants, notamment dans les zones moins desservies ou aux horaires moins fréquentés.

Un service pensé pour tous les publics

- Pour les actifs : Les horaires seront en correspondance avec ceux des trains à destination d'Amiens et de Paris, le matin et le soir, afin de limiter l'usage de la voiture individuelle pour les trajets domicile-travail.
- Pour les familles : Les mercredis, samedis et pendant les vacances scolaires, la ligne desservira la piscine de la Vallée Dorée et le parc Chédeville (durant sa période d'ouverture).
- Pour les seniors : Ce réseau leur offrira une solution concrète en leur permettant de se rendre plus facilement dans les centres-villes, les centres commerciaux du territoire, ou encore à l'hôpital Paul Doumer.

Un service accessible à tous pour 1€

Conçu pour être à la fois pratique et économique, le tarif pour un trajet aller-retour ne dépassera pas 1 €.

le Libellule

Ce service, connecté au réseau de transport régional, bénéficie également d'un partenariat avec le Syndicat Mixte des Transports Collectifs de l'Oise, à l'origine de Oise Mobilité. Il vous permettra de bénéficier d'un système d'information mutualisé favorisant l'intermodalité (utilisation de différents modes de transport) et la réservation en ligne.

LE MAG

Magazine officiel
de la Communauté de communes
du Liancourtois - la Vallée dorée
1, rue de Nogent - 60290 Laigneville
tél : 03 44 73 89 10.
contact@ccl-valleedoree.fr
www.ccl-valleedoree.fr

Directeur de la publication
Olivier Ferreira
Rédaction / Conception / Photographie
Service communication
Impression : Imprimerie ISL - 9500 ex.

Juillet 2025

Rantigny

Mogneville

ÉDITORIAL

CHÈRES HABITANTES, CHERS HABITANTS,

Les élus communautaires et moi-même maintenons le cap fixé collectivement autour de cinq priorités : **la santé, la mobilité, l'emploi, les loisirs, la transition socio-écologique.** Cela est rendu possible grâce à une gestion saine et maîtrisée de nos budgets mais aussi grâce à la force de notre collectif, élu.e.s, agent.e.s. Tout cela nous permet de poursuivre nos investissements, de vous offrir des services publics de proximité de qualité et d'en créer de nouveaux.

Preuve en est... **Le Libellule** entre dans la dernière ligne droite avant son lancement ! Ce nouveau réseau de transport collectif est prévu début 2026. Très attendu, il permettra à tous de se déplacer à moindre coût. Il desservira les pôles d'activités et de services et limitera, par ailleurs, l'utilisation de véhicules individuels contribuant ainsi à l'amélioration de la qualité de l'air. De la qualité de l'air à la santé, il n'y a qu'un pas...

Autre symbole de cette mandature, la maison de santé est dans une belle dynamique de développement grâce au travail de nos services et de l'équipe médicale en place. Médicaux, paramédicaux, au total 23 praticiens exercent dans ce lieu et se relaient. Deux secrétaires médicales, employées par la collectivité, sont mises à disposition des médecins. L'étude d'une extension permettra d'accueillir de jeunes étudiants en médecine dans l'optique de les fidéliser.

Pour cela, il est nécessaire de renforcer l'attractivité de notre territoire, c'est tout l'enjeu du développement économique, de l'accompagnement des porteurs de projets, des entrepreneurs en place, de la réhabilitation de nos friches et zones d'activités. Un plan d'actions est en cours d'élaboration pour nous permettre de mener tout cela à bien.

Enfin, le cadre de vie et les loisirs ne sont pas en reste. Après la modernisation des équipements proposés à la piscine, ce sera au tour du parc Chédeville, au cours du second semestre, de bénéficier de travaux d'envergure pour une refonte totale de son accueil. Ce nouvel aménagement permettra de mieux accueillir les enfants des écoles, des accueils de centres de loisirs, les nombreux visiteurs mais aussi d'améliorer les conditions de travail de nos équipes.

Comme vous pouvez le constater les sujets ne manquent pas ! Avoir toujours la capacité de réfléchir à l'avenir, de construire le territoire de demain, pour le bien de tous, tant en matière de services à la population que d'aménagement du territoire, de préservation de l'environnement est une source d'énergie précieuse pour nos dix communes.

Je vous souhaite de passer un bel été, de profiter pleinement du soleil et de nos équipements !

Olivier Ferreira,
Président de la Communauté de communes du Liancourtois
La Vallée dorée

Liancourt
Laigneville
Rosoy
Cauffry
Labruyère
Bailleval

UNE ALIMENTATION SAINE, LOCALE ET ACCESSIBLE À TOUS

PAT... Mais que se cache-t-il derrière cet acronyme ? Le PAT c'est le Plan alimentaire territorial. Ses objectifs : la lutte contre la précarité alimentaire, la lutte contre le gaspillage, l'éducation alimentaire, la promotion de la santé, la valorisation des producteurs locaux et l'accompagnement des cantines scolaires dans leur transition alimentaire.

Récompensée pour le lancement de son PAT en 2024, financé par la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) et l'ADEME, la communauté de communes recense actuellement les actions et initiatives existantes sur le territoire pour les intégrer à un plan d'actions d'envergure après concertation des partenaires locaux.

UN EXEMPLE D'ACTION CONCRÈTE !

L'une des dispositions de la loi Egalim, complétée par la loi Climat et Résilience, est d'améliorer la qualité et la durabilité des repas servis dans le cadre de la restauration collective scolaire : produits bio, durables et de qualité. Pas si simple pour nos communes... Notre rôle : les accompagner dans leurs démarches de télédéclaration auprès de l'État, d'amélioration de la qualité des assiettes et faciliter leur mise en relation avec des producteurs bio locaux.

HISTOIRE DE HARICOTS. LE SAVIEZ-VOUS ?

Le PAT permet également de valoriser le patrimoine alimentaire local. Nous avons redécouvert le haricot de Liancourt, haricot blanc apparenté au haricot de Soissons.

LE CHANVRE, ÇA SE MANGE

Du PAT au chanvre, il n'y a qu'un pas ! En partenariat avec la Plaine d'Estrées et des agriculteurs locaux, notre communauté de communes a initié la structuration d'une filière chanvre. Le développement d'une telle filière est une opportunité pour renforcer durablement le tissu économique local.

Si l'utilisation de la paille de chanvre comme isolant thermique dans le bâtiment commence à être connue, il est moins connu que la graine de chanvre est un aliment délicieux et très intéressant pour la santé.

Cette petite graine croustillante peut se manger telle quelle (pas besoin de la cuire), mais on peut aussi la trouver sous forme décortiquée : elle est alors moins riche en fibres, mais plus riche en protéines. L'aliment le plus riche en protéines est la farine (parfois appelée « poudre » ou « protéine ») de chanvre, qui peut contenir jusqu'à 65% de protéines (soit deux fois plus qu'un steak de bœuf) ! Enfin, on trouve aussi de l'huile de chanvre, qui présente un équilibre idéal entre omégas 3 et omégas 6.

Les 4 et 16 juin derniers, des professionnels de la restauration curieux d'utiliser cette production locale dans leurs recettes ont pu goûter et expérimenter de nombreuses préparations intégrant la graine, l'huile ou encore la farine de chanvre (taboulé, vinaigrette, houmous, crackers salés ou sucrés, mais aussi financiers et cookies). Ils ont également pu rencontrer un agriculteur du groupe des Chanvriers de l'Oise, dont nous vous avions parlé dans le Mag de juin 2024.

Le chanvre est un véritable allié pour notre santé... Bon pour l'environnement et bon pour notre corps !

Professionnels de santé et élus du territoire relèvent un défi majeur de santé publique et construisent un avenir médical de proximité durable et qualitatif.
Dr José Cucheval,
Coordinateur des projets de santé de la Vallée dorée

Ce stage m'offre une expérience du travail en équipe hors du milieu hospitalier. Il contribue à une prise en charge plus globale et mieux coordonnée des patients.
Mme Camille Regnier,
Interne en 7e année de médecine

Une équipe avec un sens du collectif, une dynamique et une population agréable, un bel équilibre entre qualité de soins et qualité de vie.
Dr Margaux Lecoeuvre

C'est un vrai plaisir de constater l'essor de la maison de santé avec l'arrivée de jeunes généralistes, le dynamisme insufflé par l'équipe et la formation des étudiants en médecine, avec cette volonté commune de prise en charge globale, coordonnée et qualitative de nos patients.
Dr Élodie Cucheval

Ravie de rejoindre la maison de santé en tant qu'assistante pour accompagner l'équipe et les patients avec bienveillance et empathie afin de renforcer l'accès aux soins sur le territoire.
Mme Marie Belot – Médecin assistante

UN SOUFFLE NOUVEAU POUR LA SANTÉ

En novembre 2022, la maison de santé intercommunale ouvrait ses portes à Liancourt. Cette structure pluridisciplinaire est le fruit d'un travail, débuté en 2017, par les professionnels de santé dont le Docteur José Cucheval, coordinateur médical, président de la communauté professionnelle territoriale de santé et les élus locaux, pour pérenniser une offre de soins de qualité sur le territoire.

L'objectif initial de cette maison de santé était de maintenir l'offre de soins sur le territoire du Liancourtois en faisant face à un défi de taille : le départ progressif de médecins généralistes, en grande majorité proches de la retraite, dans un contexte démographique tendu. Le Dr Élodie Cucheval a été la première à s'y installer et à relever le défi.

Une dynamique nouvelle se dessine et les efforts commencent à porter leurs fruits.

Un renouveau médical se confirme avec l'installation d'une jeune médecin généraliste le Dr Margaux Lecoeuvre motivée par la dynamique locale et séduite par l'accueil. Elle rejoint le Dr Elodie Cucheval. Toutes deux sont soutenues par deux médecins assistantes Meriem Ben Hammouda et Marie Belot et trois remplaçants... Toutes et tous sont domiciliés dans la région, la notion de proximité a là toute son importance.

Cette structuration permet d'assurer une continuité des soins du lundi au samedi midi et de poser les bases d'un futur plus stable afin de passer à la seconde étape : accroître l'offre de soins.

La formation au cœur du projet

Les médecins installés s'investissent déjà activement dans l'accueil d'étudiants en médecine. Cette volonté profite également d'une réforme récente du cursus universitaire des médecins : le docteur junior. Durant une période d'un an, les étudiants, aux termes de leur internat en médecine, réalisent des actes médicaux en autonomie supervisée. Notre maison de santé se prépare à accueillir des docteurs juniors et nos services étudient d'ores et déjà la possibilité d'une extension.
Ces démarches sont des leviers essentiels pour attirer les jeunes praticiens sur le territoire. C'est en le découvrant et en intégrant un cadre de travail stimulant, qu'ils peuvent envisager sereinement une installation future.

Vers une ouverture à de nouveaux patients

À l'heure actuelle, les équipes en place concentrent leurs efforts sur la prise en charge progressive des patients des médecins récemment partis ou en voie de départ. Elles répondront progressivement à une plus large demande. Actuellement, des créneaux sur rendez-vous (une dizaine par jour en fonction des plannings des médecins) sont réservés pour des soins urgents ne relevant pas d'une prise en charge hospitalière. La priorité est donnée aux habitants du territoire.
Interrogée récemment, la patientèle fait preuve de compréhension face aux contraintes de cette période de transition. Ce soutien de la patientèle est essentiel dans l'attractivité du territoire pour de futurs médecins, il contribue à créer un climat professionnel positif et encourageant.
« C'est un vrai plaisir de travailler dans cette maison de santé. L'ambiance est conviviale et l'équipe très professionnelle. La patientèle est agréable, ce qui facilite notre exercice. » Meriem Ben Hammouda, médecin assistante.

Retrouvez les informations pratiques sur la maison de santé et les praticiens du territoire sur notre site internet www.ccl-valleedoree.fr

LES TRAVAUX EN IMAGES

Travaux de renouvellement des réseaux d'eau potable, d'eaux pluviales, d'assainissement, distribution de composteurs individuels, sensibilisation à l'environnement… retrouvez l'actu principale de ces six derniers mois en images !

JANVIER
MONCHY-SAINT-ÉLOI

Des travaux de desserte en eaux usées de l'Aftral et de l'établissement Grand-Frais ont été réalisés à Monchy-St-Eloi fin 2024. Ces travaux ont été accompagnés de travaux de renforcement de la conduite d'eau potable.

Ce renforcement a permis de rendre conforme les deux poteaux d'incendie et de remplacer une vieille conduite en amiante ciment. Des travaux sécuritaires et la réalisation d'un giratoire en sortie de la RD1016 ont été financés en partie par la Communauté de communes.

FÉVRIER - MARS
RANTIGNY

Renouvellement et extension du réseau d'eau potable, rue Emile Zola, à Rantigny.

MAI
LIANCOURT

Un renouvellement de la conduite d'eau potable a été réalisé à Liancourt.

MAI
LAIGNEVILLE

Renouvellement de la conduite et des branchements d'eau potable rue Louis Portebois à Laigneville.

MAI
LIANCOURT

Les travaux se terminent, après plusieurs mois, dans le centre-ville de Liancourt.

L'ACTU EN IMAGES

JANVIER
ROSOY

Benjamin, éco-animateur compostage, multiplie les sessions de sensibilisation au compostage des biodéchets et de distribution des composteurs. Cinquante neuf composteurs ont été remis cette année.

JANVIER
MONCHY-SAINT-ÉLOI

Intervention de Claire et Benjamin, animateurs environnement, auprès des résidents du foyer médicalisé Léopold Bellan à Monchy-Saint-Éloi pour les sensibiliser aux consignes de tri des déchets et aux bonnes pratiques du compostage.

MARS
LABRUYÈRE

Une rencontre pour l'emploi des jeunes a été organisée à l'Hôpital Paul Doumer à Labruyère par la plateforme Proch'Emploi afin de mettre en relation des jeunes demandeurs d'emploi et des entrepreneurs du territoire : Linamar, St Gobain Isover...

MARS
MONCHY-SAINT-ÉLOI

Présentation de la Vallée dorée et des actions menées pour réduire les déchets : tri, recyclage, compostage au centre de loisirs de Monchy-Saint-Éloi et à l'école Camille Claudel à Rantigny.

MARS
MOGNEVILLE

Le partenariat se poursuit, le lycée d'Airion a réalisé sa dernier intervention pour la saison, avec une spirale de plantes utiles au Parc Chédeville à Mogneville.

MARS
LIANCOURT

Toujours plus de participants aux soirées zen organisées à la piscine de la Vallée dorée, à Liancourt. Près de 200 personnes ont profité d'un moment de bien-être. Prochaine soirée prévue en novembre.

L'ACTU EN IMAGES

MARS
LAIGNEVILLE

Trois assistantes maternelles du territoire ont participé à la première édition du forum petite enfance, organisé par le SIAM (multi-accueil "Les Hérissons") en partenariat avec le Relais Petite Enfance de la Vallée dorée.

MARS
MOGNEVILLE

Une journée dédiée aux métiers de l'environnement était organisée au parc Chédeville par le Proch'Info Formation de Clermont. Ateliers interactifs, démonstrations de taille de pierre, visite de la station d'épuration... Les participants ont pu échanger avec des professionnels et repartir avec des idées concrètes pour leur avenir !

AVRIL
MOGNEVILLE

Le parc Chédeville a rouvert avec sa traditionnelle brocante et sous le soleil ! Elle a attiré plus de 2000 visiteurs et 100 exposants venus profiter à la fois des stands et des activités pour petits et grands.

AVRIL
BAILLEVAL

Premier composteur partagé inauguré à Bailleval au parc Gérard-Humbert. Ce nouvel équipement, à la fois écologique et pédagogique, permet de réduire nos déchets tout en sensibilisant petits et grands au compostage.

MAI
MONCHY-SAINT-ÉLOI

À Laigneville et Monchy-Saint-Éloi, nos animateurs et chargés de mission sont allés à la rencontre des habitants de logements collectifs, en partenariat avec l'OPAC, pour les sensibiliser aux écogestes à adopter chez soi : économies d'eau, d'énergie, produits faits maison...

MAI
MOGNEVILLE

Le parc Chédeville a accueilli la deuxième édition du Parc des alternatives. Un événement grand public consacré à la transition écologique.

MAI
LAIGNEVILLE

Conférence « C'est quoi ce boulot ? » par Véronique Dugelay. Le Relais Petite Enfance a organisé une conférence afin de faire connaître et de valoriser le métier d'assistant.e maternel.le. Elles ne sont plus que 107 à exercer ce métier aujourd'hui sur le territoire.

UN CENTRE DE RECHERCHE LOCAL ET INNOVANT

Lauréat France 2030*, le Centre de Recherche et d'Isolation Saint-Gobain (CRIR Isover St Gobain), situé à Rantigny accélère la décarbonation du procédé de fabrication de laines minérales (de verre et de roche) en testant l'usage de l'hydrogène. Mais connaissez-vous ce site ? Rencontre avec M. Grégoire Fleureau, Directeur du site.

À quand remonte la création du CRIR et son implantation à Rantigny ?
La présence de Saint-Gobain à Rantigny date de 1937, avec le démarrage de sa première unité de fabrication de laine de verre. Les activités industrielles se sont progressivement développées et c'est en 1961 qu'a été créé le CRIR, Centre de Recherche d'Isolation de Rantigny, dans l'enceinte de l'usine. Depuis 1980, le site concentre ses activités sur la recherche et développement du procédé de fabrication d'isolants en laines minérales (laine de verre et laine de roche).

Quelles sont vos activités ?
Le CRIR rassemble les compétences clés pour développer et soutenir les activités d'Isover à l'international : des laboratoires de mesures physiques, chimiques, thermiques, des moyens d'essais, un service d'ingénierie avec une équipe d'assistance technique intervenant à l'international sur l'ensemble de nos sites de production, un département de R&D (Recherche et Développement), des fonctions supports.

Combien de salariés compte le CRIC et quels sont les métiers ?
Nos équipes sont constituées d'un peu plus de 150 collaborateurs dont près de 60% d'ingénieurs et cadres qui exercent principalement leurs compétences dans les domaines suivants : chimie, science des matériaux, génie des procédés, informatique industrielle, métrologie, ingénierie. Nous recrutons chaque année en CDI une dizaine de profils (ingénieurs, techniciens et techniciennes) et accueillons plus d'une dizaine de jeunes en apprentissage et en stage. Dans un contexte de forte tension sur le marché de l'emploi hautement qualifié, développer l'attractivité de notre centre constitue un enjeu majeur.

Jeudi 26 juin, la société Isover-Saint Gobain à Rantigny inaugurait le bâtiment consacré à la recherche et au développement, récemment rénové. En présence des dirigeants de la société, du Directeur de site Grégoire Fleureau, de la sous-préfète de Clermont Noura Kihal-Flégeau, du Maire de Rantigny et Vice-président de la Communauté de communes du Liancourtois - la Vallée dorée Dominique Delion et du Président de la Communauté de communes du Liancourtois - la Vallée dorée Olivier Ferreira.

Quel est le projet qui vous a permis d'être lauréat France 2030 ?
Le Groupe Saint-Gobain s'est engagé à atteindre la neutralité carbone à horizon 2050 avec une étape intermédiaire fixée à 2030 en visant une réduction d'un tiers de ses émissions directes et indirectes. C'est dans ce cadre que le projet pour lequel nous avons été lauréat France 2030 est né : nous avons répondu à l'appel de projet « Brique technologique hydrogène » lancé par l'ADEME en décembre 2023. Ce projet vise à évaluer la faisabilité technologique de l'usage de l'hydrogène dans nos procédés de fabrication.

Vous êtes en relation avec notre service développement économique. Que pouvons-nous vous apporter ? Comment rendre plus attractif notre territoire ?
Nous partageons le même enjeu d'attractivité, notre centre étant pleinement intégré au territoire de la Vallée dorée. C'est pourquoi nous nous associons pleinement aux réflexions menées pour définir la stratégie de développement économique.
Un des enjeux importants est d'améliorer la connexion ferroviaire avec Paris et plus spécifiquement la liaison avec la gare de Liancourt-Rantigny. Nous sommes également intéressés par l'organisation d'échanges réguliers avec les autres acteurs économiques du territoire pour faire émerger des problématiques et des réponses communes... sans oublier la préservation de notre cadre de vie.

**Programme national d'investissement d'avenir, soutenant les acteurs engagés dans des projets de rupture et d'innovation.*

ILS INVESTISSENT LA VALLÉE DORÉE !

Nous sommes allés à la rencontre de jeunes entrepreneurs installés sur notre territoire. Ils ont bénéficié de l'accompagnement précieux du Réseau Initiative, de la Chambre des Métiers des Hauts-de-France et de la Mission Locale de Clermont, qui les ont soutenus dans le lancement de leurs projets. Ce sont avant tout des femmes et des hommes passionnés, bien décidés à concrétiser leurs rêves ! Retrouvez-les sur leurs réseaux sociaux et sur la page Facebook de la Vallée dorée.

Touhami
UN PETIT BOUT D'ITALIE À RANTIGNY

Reçus avec un grand sourire, nous sommes accueillis par Touhami dans sa pizzeria située en plein centre-ville, où notre regard est immédiatement attiré par la lueur des flammes de son four à pizza.

Touhami, c'est 20 ans d'expérience dans l'univers de la pizza ! Une passion qui l'a poussé à lancer son entreprise selon sa propre vision : des produits locaux de qualité, une pâte au levain préparée la veille, du fromage et de l'huile d'olive importés directement d'Italie, aucun produit surgelé... Et surtout, une formation de pizzaiolo en Italie qui l'a convaincu d'investir dans un véritable four à bois et d'ouvrir sa propre pizzeria.

Depuis février 2024, il travaille ses saveurs, améliore ses recettes et reste en quête permanente d'originalité. Mais attention : le goût est sacré ! Il y met un point d'honneur.

Pizza de Napoli
1 Rue Anatole France à Rantigny - 03 44 71 65 78
Facebook / Instagram : Napolipizza60

Au cœur de Laigneville, sa jolie boutique propose une large gamme de fleurs et de plantes, avec une décoration soignée et un style résolument tendance. Pas de doute, nous sommes chez Tiphaine.
Après l'obtention de son CAP fleuriste, il lui a fallu cinq ans pour se lancer. Apprendre, expérimenter, tester... puis est arrivée la belle opportunité : une boutique se libère. Sans hésiter, elle saute sur l'occasion !

Depuis plus d'un an, Tiphaine a la tête pleine d'idées et un emploi du temps bien chargé : vendre, conseiller, accompagner, livrer, innover... Les tâches ne manquent pas ! Et visiblement, ce n'est pas suffisant. Elle propose aussi régulièrement des ateliers de compositions florales, car partager fait partie de son ADN. Et ça cartonne ! Les clients viennent de loin pour y participer, et les occasions ne manquent pas : Fête des Mères, des Grands-Mères, Pâques, Halloween, ou simplement pour le plaisir d'offrir.

Comptoir des fleurs
262 rue de la République à Laigneville - 09 67 66 04 93
www.comptoirdesfleurs.com
Facebook / Instagram : Comptoir des fleurs

Tiphaine
LAISSER POUSSER SES ENVIES

Christophe
CARACTÈRE BIEN TREMPÉ ET CHAMPIGNONS RAFFINÉS

Non loin du centre de Laigneville, un petit chemin serpente jusqu'à une clairière où trône une immense porte en acier. Derrière elle, des kilomètres de galeries, de cavités, de couloirs… Le secret semble bien gardé.

Et pourtant, Christophe nous accueille à bras ouverts, comme à son habitude, prêt à partager le fruit de son labeur (ndlr : Portrait de Christophe Mesnard – Le Mag, juin 2023).

Depuis plus de deux ans maintenant, Christophe s'échine à développer sa production de champignons de Paris, shiitakés et pleurotes grises dans la carrière dont la Communauté de communes du Liancourtois la vallée dorée est propriétaire. Un effort payant, puisqu'il a doublé sa production, ce qui lui permet aujourd'hui de vendre sur les marchés, en grande surface, et même à Rungis.

Être sur la route, gérer ses récoltes, vendre sa production, sans oublier ses autres activités de producteur… Christophe n'a plus une minute à lui. Mais selon lui, c'est le prix à payer pour offrir des champignons de qualité. Et il ne se trompe pas : on se les arrache ! Malgré une forte concurrence, notamment polonaise, Christophe tient bon sur le marché. Son objectif désormais : continuer à se développer !

Grande Champignonniere de la Croix Madeleine
814 rue de la République à Laigneville
03 44 71 21 10 - Les lundis et mercredis de 10h à 12h et les samedis de 16h à 18h

Carole
DU SOURIRE EN BOX

À peine garée sur le parking du magasin Bricoman de Nogent-sur-Oise, les habitués l'interpellent déjà : *« Salut Carole, tu me mets comme d'habitude, s'il te plaît ? »*
Le temps d'une course, et le déjeuner de l'artisan est prêt. Elle les connaît tous : leur prénom, leur métier, et surtout, leur plat préféré ! Avec Carole, ça déménage — et toujours avec le sourire.

Au départ, elle avait ouvert un restaurant dans une galerie commerciale. Mais les choses ne se sont pas passées comme prévu : local vétuste, mauvaise gestion des parties communes, puis le Covid… La conjoncture devenait compliquée. Carole avait besoin de bouger, de retrouver de l'indépendance, de la liberté. Pas du genre à baisser les bras, elle s'est alors lancée dans une nouvelle aventure : gérer son propre food-truck. Carole, c'est une vraie boule d'énergie. En plus de ses rendez-vous quotidiens à Verneuil-en-Halatte, Nouailles, Nogent-sur-Oise, Bailleul-le-Soc, Cinqueux et ailleurs, elle est passionnée d'équitation. Elle s'occupe de six chevaux et intervient régulièrement à l'école militaire équestre de Fontainebleau. Autant dire qu'elle n'a pas une minute à elle… mais c'est comme ça qu'elle s'épanouit, depuis maintenant un an et demi.

La Box food-truck - 07 84 18 52 01
Facebook / Instagram : La box food truck

Kévin
LA FRITE TRANQUILLE

Avec Kevin, c'est très simple : tout est dans le nom. Des frites, évidemment, et du « basic ». Le basic, ici, c'est la simplicité. Pas de prise de tête, pourvu qu'on se fasse plaisir. Kevin, c'est « un gars du Ch'Nord ». Régulièrement, il propose des recettes de burgers originales pour satisfaire tout le monde. Il suffit de lui demander : un peu plus de ceci, un peu moins de cela… No stress.

Cependant, deux choses lui tiennent particulièrement à cœur : le plaisir de ses clients et la qualité de ses produits, frais et locaux. Il s'approvisionne notamment aux Jardins de Sacy pour ses pommes de terre Bernadette — et rien d'autre.
Rien ne laissait supposer qu'il se lancerait un jour dans la restauration. Il travaillait dans le domaine du forage, sillonnant l'Hexagone de long en large. Puis, l'envie de changement s'est fait sentir : besoin de voir du monde, de devenir son propre patron.

Les débuts n'ont pas été simples, et le Covid n'a rien arrangé. Mais en cinq ans, Kevin a tenu bon, croyant dur comme fer en son projet. Et aujourd'hui, les résultats sont là. Que ce soit à Liancourt le lundi, à Bailleval le mardi, à Breuil-le-Vert le jeudi ou à Mogneville le vendredi, les habitués sont toujours au rendez-vous. Un véritable gage de réussite.

Basic Frites - 06 48 37 87 93 - Basicfrites@gmail.com
Facebook / Instagram : Basic frites

ILS INVESTISSENT LA VALLÉE DORÉE !

Philippine
UN PROJET SUR MESURE

Bien installée dans une dépendance de la maison familiale à Cauffry, la petite entreprise de Philippine, alias Phiphi, a tout d'un atelier de confection digne de ce nom : un coin accueil pour recevoir ses clients, un autre dédié à ses réalisations, et enfin, toute une rangée d'étagères où sont exposés les produits originaux qu'elle confectionne.

Philippine nous accueille avec un grand sourire et une énergie à revendre. Après des études dans les métiers de la mode et un BTS Modéliste en poche, elle entame sa vie professionnelle dans une maison de couture italienne à Paris, où elle restera quelques années. Après des difficultés économiques, la maison ferme ses portes et Philippine se relance sur le marché du travail. Mais le milieu de la mode est verrouillé. Philippine prend alors les choses en main et se lance dans l'aventure.

Avec l'aide de ses proches, elle se tisse un avenir sur mesure. Ce qui lui importe, c'est pratiquer le métier qu'elle aime et satisfaire ses nombreux clients. Dans son atelier, les idées fusent ! Elle propose toujours plus de nouveautés.

Prochaine étape : investir dans une brodeuse et trouver un local pour se développer.

N'hésitez pas à confier vos vêtements à Philippine ! Avec ses doigts de fée, elle saura prendre soin d'eux ou leur donner la seconde vie qu'ils méritent.

Les coutures de Phiphi
Lescouturesdephiphi@gmail.com
06 30 79 12 46
lescouturesdephiphi.com
Facebook/ Instagram : Les coutures de Phiphi

Kévin
UN PASSIONNÉ DÉTERMINÉ

Kevin fait partie de ces personnes qui vont au bout de leurs idées. Passionné de jouets anciens et de figurines, ce gamin de Nointel écumait déjà, enfant, les brocantes et les boutiques Emmaüs à la recherche de la bonne affaire, de l'objet rare qui viendrait compléter ses nombreuses collections...

Au départ, ce n'était qu'un hobby. Il a ensuite travaillé pendant quinze ans dans le secteur bancaire. Mais à force de côtoyer des entrepreneurs qu'il conseillait, il a fini par franchir le pas et rejoindre leurs rangs.

Trouver la bonne idée, le bon concept, avoir envie de se lancer tout en se faisant plaisir... C'était une évidence : allier sa passion et ses compétences professionnelles. Ainsi est née l'idée d'une brocante permanente. Et c'est parti ! Voilà huit mois que l'affaire est lancée.

Le concept est simple et efficace : un emplacement de choix sur la zone commerciale Kuom-Intermarché de Cauffry, un système de fidélisation, des offres promotionnelles, du parrainage... Derrière cette apparente simplicité, une mécanique bien huilée qui lui permet aujourd'hui de remplir ses allées et même d'employer une personne.

Vous aussi, devenez acteur de cette belle réussite tout en gagnant de l'argent : les 250 stands sont régulièrement renouvelés. Louez un espace et vendez vos biens sans lever le petit doigt — Kevin s'occupe de tout !

Broc max - Rte de Mouy à Cauffry
06 85 91 41 47
www.brocmax.fr
Facebook / Instagram : Brocmax

Francis
UN ENTREPRENEUR QUI BOUILLONNE !

Francis n'est pas un novice dans le métier : l'entrepreneuriat, ça le connaît. Il travaillait auparavant dans le secteur de la chaudronnerie aéronautique — un univers qui ne le prédestinait pas à investir dans celui du bien-être. Et pourtant… spas, piscines, saunas, hammams : il a relevé le défi.

L'année dernière, il flaire une belle opportunité en reprenant une activité basée dans la zone commerciale de Rantigny. Produits de qualité, situation géographique idéale… c'est parti ! Francis part à l'assaut du marché, qu'il étend rapidement jusqu'en région parisienne. Bien conseiller ses clients, leur proposer des solutions adaptées, suivre leurs projets et en garantir la pérennité : c'est dans ce domaine qu'il excelle.

Aujourd'hui, Francis cherche à enrichir sa gamme, à agrémenter son showroom avec les dernières nouveautés, et à moderniser son site internet afin de toujours proposer le meilleur. Il soigne l'image… et l'expérience.

Bluemoon spa
RN 16 Rte de Neuilly à Rantigny - 03 44 28 20 32
www.bluemoonspas.fr
Facebook : BluemoonSpas

Beethoven
UN TAXI NOMMÉ BEETHOVEN

Beethoven, son truc, c'est la route. Il adore bouger, ne pas rester au même endroit, découvrir du pays… et surtout rencontrer des gens. Pour lui, c'était une évidence : il lui fallait un métier en lien avec la route. Il a été chauffeur, livreur, routier… Puis, il s'est décidé à viser son Graal : devenir taxi !
Et quel meilleur partenaire pour se lancer dans son projet que le Réseau Initiative ?

Il en est plus que ravi : « Trop sérieux », dit-il avec un grand sourire. Un accompagnement qui lui a été précieux, notamment lors de l'obtention de sa licence de taxi conventionné, il y a maintenant quatre ans.

« J'ai énormément de boulot, mais je sais m'arrêter », nous confie-t-il… sans doute pour faire le plein d'essence !

Allo taxi Service Brenouille - Monchy-Saint-Eloi
06 06 60 09 18

Sami
UN TOUCHE-À-TOUT INSATIABLE

« Un vrai parcours du combattant. »
Ce n'était pas gagné pour Sami lorsqu'il s'est lancé, il y a trois ans et demi, dans son projet de boulangerie. Lorsque l'ancienne pharmacie du centre-ville de Liancourt a fermé ses portes, il a sauté sur l'occasion : un local idéalement situé, c'était trop beau pour passer à côté.
Mais le Covid est arrivé, mettant ses projets en péril : approvisionnements bloqués, artisans à l'arrêt, confinement… on connaît la suite.
Pas de quoi le décourager. Sami, c'est un touche-à-tout. Après ses études, il enchaîne les petits boulots, avant de se lancer dans une reconversion professionnelle. Il entame une formation de CAP pâtissier, qu'il obtient en dix mois. Dans la foulée, il enchaîne avec une formation en boulangerie, puis en chocolaterie… plus rien ne l'arrête !
C'est un véritable passionné. Il innove, propose, expérimente.
Cette belle énergie lui permet aujourd'hui d'employer trois vendeuses, un boulanger, une apprentie, et d'accueillir un stagiaire à qui il est très fier d'avoir offert une formation de feuilletage… dispensée par un Meilleur Ouvrier de France, rien que ça.
Sami aime tout maîtriser, tout comprendre. Il gère lui-même sa communication d'une main de maître, et n'hésite pas à mettre la main à la pâte pour rester au plus près des tâches de ses collaborateurs.

Boulangerie Setti
2ter Pl. Rochefoucault à Liancourt - 03 44 24 50 07
www.boulangerie-setti.fr
Facebook : Boulangerie SETTI

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

France services

CONSEILLER NUMÉRIQUE France services

VOS DÉMARCHES SIMPLIFIÉES, VOS DROITS FACILITÉS

Vous venez de terminer vos études ? Vous débutez dans la vie active ? Les démarches administratives vous semblent complexes ? France Services est là pour vous accompagner.

Que ce soit pour la santé, le logement, l'emploi ou les impôts, nos conseillers sont à votre écoute pour vous guider, vous informer et vous aider à accomplir vos démarches, que vous soyez à l'aise ou non avec le numérique.

UN SERVICE POUR TOUS LES PUBLICS

France Services est souvent associé aux besoins des personnes âgées éloignées du numérique. Mais il s'adresse aussi aux jeunes, aux actifs, à tous ceux qui ne savent pas toujours à qui s'adresser ou par où commencer.

Des exemples concrets d'accompagnement :

Mobilité : Vous n'avez pas encore le permis ?
Des aides existent via la Région Hauts-de-France, le Département de l'Oise ou même peut-être votre commune.

Logement : Vous cherchez un appartement ?
La CAF peut vous aider à financer votre loyer.

Aides : Vous avez de faibles revenus ?
Vous pouvez peut-être bénéficier de la prime d'activité.

Emploi : Vous pouvez bénéficier d'un accompagnement informatique, une aide dans vos recherches...

Impôts : Des agents du centre des impôts sont présents 1 mardi sur 2 pour vous accompagner dans vos démarches comme votre première déclaration de revenus.

Santé : Besoin de créer un compte AMELI, suivre vos remboursements et droits ? On vous accompagne.

ET VOS DROITS NUMÉRIQUES ?

Naviguer sur les réseaux sociaux ou créer un compte en ligne, c'est aussi partager des données personnelles. Savez-vous que vous avez des droits ? Accès, rectification, portabilité... Nos conseillers peuvent vous informer et vous aider en cas de piratage ou d'arnaque.

COUP DE POUCE POUR LES 16-25 ANS !

Mission Locale Centre Oise
HAUTS-DE-FRANCE

La Mission Locale Centre Oise accompagne les jeunes de 16 à 25 ans dans leur orientation, leur formation et leur recherche d'emploi. Chaque jeune bénéficie d'un suivi personnalisé pour construire son projet professionnel.

Mais ce n'est pas tout, la Mission Locale intervient aussi dans les domaines du numérique, de la santé, de la citoyenneté, de la mobilité, du logement, des loisirs, du sport et de la culture. Un accompagnement complet pour avancer sereinement vers l'autonomie.

POUR EN SAVOIR +

mission-locale-clermont.fr
Contact : 03 44 68 27 27
accueil@mission-locale-clermont.fr

« Au départ, je me suis inscrite à la Mission Locale pour chercher un emploi dans le domaine de la mode, finalement, j'ai créé ma propre marque de vêtements et j'ai pu avoir un job dans ce domaine. »
Gladisse, styliste.

« IL FAUT DE L'AMOUR POUR LES ENFANTS »

Muriel Lacaille, assistante maternelle, est installée sur le territoire de la Vallée dorée. À quelques mois de la retraite, elle revient sur un métier qu'elle a exercé avec passion depuis 1997.

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?
Je suis Muriel Lacaille, j'habite à Rantigny. J'ai choisi ce métier pour rester proche de mes enfants tout en accompagnant ceux que j'accueillais, de deux mois et demi à dix ans.

Pourquoi avoir choisi ce métier ?
Les priorités et choix de vie m'ont orientée vers le métier d'assistante maternelle agréée. Ce que j'aime dans ce métier : le contact avec les enfants, l'amour qu'on leur apporte et qu'ils nous apportent au quotidien, les aider à grandir, à s'éveiller et à s'épanouir.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus ?
Le bien-être que je peux leur apporter chaque jour.

Quels sont les exigences du métier ?
Ce métier s'est professionnalisé. La formalisation des relations entre parents-employeurs et professionnels est cadrée. Comme dans tout métier, les relations humaines ne sont pas toujours faciles.

Une journée type ?
S'ils arrivent en même temps, on s'installe alors dans la salle de jeux et on s'amuse. Ils se détendent, s'approprient le lieu. Ensuite, selon leur âge, on fait des activités manuelles : pâte à modeler, peinture, collier...

Quelles formations avez-vous suivies, proposées par le Relais Petite Enfance ?
J'ai suivi une formation de SST (Sauveteur Secouriste du Travail) des gestes premiers secours. Puis j'ai reçu une formation en langue des signes pour enfants ; cela m'a permis d'aider des enfants à s'exprimer sans crise et colère. J'ai aussi suivi une formation en psychologie enfantine puis une formation sur les droits et devoirs très utile pour avoir connaissance des nouvelles lois. Depuis la création du RPE, j'ai pu suivre de nombreuses formations. Plus besoin de me débrouiller seule face aux questions du quotidien et de courir partout pour avoir des informations, Sophie et Carole m'accueillent et m'informent.

Une très belle collaboration s'est créée au fil des années entre Sophie Menet, responsable du Relais Petite Enfance et Muriel Lacaille, assistante maternelle très prochainement en retraite.

Que vous apporte le Relais Petite Enfance ?
Les ateliers favorisent la sociabilisation des enfants. Ces ateliers, les conférences, les formations... ont surtout permis, depuis 10 ans, de créer du lien, entre nous, assistantes maternelles. Et puis Sophie et Carole, sont très disponibles ; elles sont toujours là pour nous accompagner dans la joie et la bonne humeur.

Vous participez aux temps d'échanges entre assistantes maternelles. Pouvez-vous nous en dire un mot ?
Oui, lors de soirées ou de réunions sur l'analyse de pratiques, on échange sur nos métiers, on souffle un peu, ce n'est pas toujours évident, on en a besoin. Si on accueille, par exemple, un enfant très colérique, qui peut se montrer agressif, on en discute et avec l'aide d'une psychothérapeute, on adopte les bons gestes. On apprend aussi à gérer notre stress lors de séances de sophrologie et à penser à notre bien-être.

Si vous deviez résumer la place du RPE dans votre activité professionnelle ?
Énorme, elle est grande ! Le RPE nous apporte beaucoup... ça vient du fond du cœur !

Bonne retraite, Muriel ! Merci pour l'amour apporté aux enfants et pour votre professionnalisme !

la Vallée dorée
Communauté de Communes du Liancourtois

Cet été, faites le plein d'activités au parc Chédeville et à la piscine de la Vallée dorée

Cet été à la piscine de la Vallée dorée

Vous habitez le territoire ! Profitez :
- **du tarif spécial famille** : 10 € les 4 entrées, 12 € les 5 entrées
- **d'un accès illimité avec la carte estivale** (réservée aux 3-15 ans et valable du 1er juillet au 31 août) : 45€

OUVERT À TOUS !

- **Stages de natation** - initiation de 4 jours, débutant et apprentissage jusqu'au 31 août.
- **Activités aquatiques :** séances de circuit training, d'aquabike et d'aquafitness.

Renseignements, inscriptions au 03 44 73 86 35
ou billetterie-valleedoree.horanet.com

et au parc Chédeville à Mogneville

En accès gratuit, le parc vous propose de nombreuses activités pour toute la famille !

www.facebook.com/Valleedoree
WWW.CCL-VALLEEDOREE.FR