

## La logistique géante d'EDF dévoilée

Ce site méconnu d'EDF a ouvert ses portes aux visiteurs.

SAINT-LEU-D'ESSERENT

PAR HERVÉ SÉNAMAUD

**LE PATRIMOINE** industriel continue de susciter l'intérêt. La preuve ce samedi avec des visites guidées du site EDF de Saint-Leu-d'Esserent, dont chaque session a réuni entre 30 et 40 personnes. Toutes prises de curiosité sur l'activité de ce vaste bâtiment rouge, impossible à manquer entre l'Oise et la route menant de Montataire à Saint-Leu.

« Je me souviens bien de sa construction dans les années 1950 », raconte l'un des premiers visiteurs du samedi. À l'époque et pendant une trentaine d'années, le site abrite une centrale électrique à charbon. Avec l'abandon de ce type de centrale, la question de la reconversion de l'usine de Saint-Leu est alors posée.

Après avoir envisagé d'y implanter une prison, EDF va finalement décider de conserver l'endroit pour y développer une nouvelle activité : la logistique.

Ici sont désormais stockées des pièces détachées de toutes tailles pour les centra-

les nucléaires et thermiques. « Mais nous n'avons ici aucune pièce ayant été exposée aux radiations », rassurent d'emblée les équipes d'EDF.

Pour les 120 personnes travaillant à Saint-Leu, l'objectif est de maintenir à disposition toute pièce nécessaire au bon fonctionnement d'une centrale pour l'acheminer dans les plus brefs délais.

« Il y a deux ans, c'est d'ici qu'est parti le matériel de rechange pour rétablir l'électricité sur l'île de Saint-Martin, ravagée par une tempête », explique aux visiteurs Emmanuelle Clabaut, chef du service transports lourds et première femme à occuper ce poste.

Par route, par voie fluviale, aérienne ou ferroviaire, le transport d'éléments pouvant peser plus de 200 t s'avère souvent être un casse-tête et une véritable performance. Un savoir-faire développé et maîtrisé sur ce vaste site qui ouvre de temps en temps ses portes au public.

Renseignements pour les visites : office de tourisme Creil Sud Oise, 03.75.19.01.70



Les visites du centre logistique ED ont remporté un vif succès.



Crèvecœur-le-Grand, jeudi. Véronique et Cyrille Dugrosprez sont installés dans la commune depuis 2001.

## Le travail des artisans récompensé

Une boulangerie et une boucherie ont reçu la certification « Artisan en'Or » qui récompense le « fait maison ».

CRÈVECŒUR-LE-GRAND

PAR BENJAMIN DERVEAUX

« Il n'y a que des bons commerçants à Crèvecœur. » Au côté de son mari Cyrille, Véronique Dugrosprez peut avoir le sourire.

Leur boulangerie-pâtisserie vient de recevoir la certification Artisan en'Or\*. Une distinction décernée par la chambre de métiers et de l'artisanat des Hauts-de-France qui a pour objectif de valoriser le savoir-faire des artisans spécialisés dans les métiers de bouche.

Pour cette édition 2019, Crèvecœur-le-Grand est doublement récompensée puisque la boucherie de l'Église a également été primée. De quoi placer la commune sur la carte des artisans qui ont du goût.

Pour les professionnels,

cette certification est avant tout un bon outil de communication. « Dans les boulangeries où l'on ne fait pas de produits maison, ce n'est pas écrit que les croissants sortent du congélateur, rappelle Véronique Dugrosprez. Cela permet de nous démarquer et de montrer aux clients ce qu'on fait. » Car comme elle le rappelle, le « cahier des charges est strict ».

### Les Artisans en'Or aiment travailler entre eux

Pour obtenir l'or, il faut proposer « au moins 80 % de produits faits maison, une gamme de produits variée et permanente, travaillée en étroite collaboration avec des fournisseurs de matières premières de la région », explique la chambre de métiers et de l'artisanat.

Dans la boulangerie Dugrosprez, les œufs viennent

d'Auchy-la-Montagne, le lait du côté de Saint-Just-en-Chaussée et les farines sont issus de blés cultivés intégralement dans le département. « Travailler local a toujours été notre fer de lance », conclut la patronne.

D'ailleurs, le jambon que l'on trouve dans les sandwiches des Dugrosprez vient de la charcuterie de Christophe et Sophie Belleperche, à Crèvecœur. Des charcutiers reconnus et médaillés et qui sont également à la tête de la boucherie de l'Église.

### Pas de tartelettes à la fraise en plein hiver

« Avec les Dugrosprez, on a la même approche de notre travail. Nous essayons de faire au maximum dans le circuit court et d'être logiques dans notre sélection de produits, indique Christophe Belleperche. Je trouve cela ridicule par

exemple de manger des tartelettes à la fraise en plein hiver. »

Une philosophie qui a permis à ces deux couples de commerçants installés depuis un peu plus de quinze ans de se faire un nom dans la commune. Et même au-delà. À l'image d'Erika qui vient de Francastel pour acheter son pain. « C'est bien de travailler avec les gens du coin et de faire vivre les producteurs locaux, sourit cette dame. Au moins, on sait d'où vient ce que l'on mange. »

La certification a également été donnée à : la boulangerie Pain Nature et Chocolat à Bresles, la boucherie Bigot de Pierrefonds, la boucherie Deguine et la boulangerie Aux Petits Caprices de Grandvilliers et la chocolaterie Maison Delaveaux à Lamorlaye.

## Davantage de place pour la médiation et le vivre ensemble

L'association de médiation interculturelle s'est installée dans de nouveaux locaux permettant un meilleur accueil du public, toujours plus demandeur.

COMPIÈGNE

PAR STÉPHANIE FORESTIER

**L'ASSOCIATION** de médiation interculturelle (Ami) est devenue en 24 ans le phare de nombreuses familles françaises et étrangères en perte de repères à Compiègne. Elle s'est ensuite étendue à Noyon puis à Méru.

Forte de son succès, elle vient de changer de locaux. Ils se trouvent désormais dans l'ancienne école de Royallieu,

rue Jules-Méline. Une nécessité car leur siège, l'espace Mosaïk, manquait de place dans la petite maison du quartier des Jardins.

### 6 500 personnes aidées l'an dernier

En 2018, les 11 salariés et 25 bénévoles sont venus en aide à 6 500 personnes – pour 36 nationalités – dont 2 250 à Compiègne. L'équipe a ainsi contribué à faire avancer 1 787 demandes de médiation sociale.



L'AMI a soutenu 6 500 personnes dans l'Oise, dont 2 250 à Compiègne l'an passé.

L'AMI intervient dans un grand nombre de domaines mais avec deux piliers : l'égalité des chances et l'émancipation sociale et culturelle. « On intervient dans le registre administratif pour orienter les gens vers les structures adaptées, les accompagner dans leur recherche d'emploi, l'accès au soin... » souligne Sandy Leleu-Nagle, chargée de développement.

Médiation scolaire, aide aux devoirs, apprentissage du fran-

çais, cours de cuisine... L'Ami a dû se professionnaliser pour répondre à tous les besoins. « Notre médiateur scolaire à Noyon a passé 25 jours de formation pour être opérationnel, souligne la coordinatrice. Notre médiatrice santé a fait des stages à l'agence régionale de santé. Nous le devons à ceux qui poussent notre porte. »

Contact : 03.44.40.90.94, 03.44.20.48.24, ou 06.15.12.16.72.