

FÉVRIER-MARS 2011



02 | EN VUE

Rick Van Dooren, agriculteur bio ouvre une boulangerie à la ferme. Page 3 : La Région lance un 3^e appel à projets sur les Nouveaux Quartiers urbains.

04 | FAITS ET GESTES

Face à face : Jean-Paul Huchon dialogue avec deux Franciliens. Page 5 : baromètre des Franciliens. Sondage OpinionWay.

06 | PLANÈTE

De Rosny-sous-Bois à Tunis, le cirque fait école.

07 | À LA UNE

BUDGET 2011

Traduire dans les faits les engagements pris. Pages 8-9 : les principaux investissements en faveur des jeunes Franciliens.

10 | TENDANCES

Dans l'Essonne, la communauté d'agglomération du plateau de Saclay lance la maison de l'environnement mobile.

12 | HISTOIRE

Il y a 50 ans, l'aérogare d'Orly était inaugurée.

13 | ENTRETIEN

Avec Isabelle Grémy, directrice de l'observatoire régional de la santé en Île-de-France.

14 | TRIBUNES

Expression des groupes politiques.

16 | ALENTOURS

Asnières : sur les pas des impressionnistes jusqu'au cimetière des animaux.



© PIERRE MOREL

LIBRES PAROLES DE FRANCILIENS

« J'aime à Paris la diversité humaine et culturelle. Mais on ne fait pas assez d'efforts pour accueillir les étrangers ou pour échanger avec eux. »

BRUNE LAFERTÉ, PARIS (75)



© PIERRE MOREL

« Triel est une ville sympa avec un espace dédié aux jeunes. On y respire. Mais on est mal desservi par les transports. »

YOHAN GARDOSO, TRIEL-SUR-SEINE (78)

BALISES |

3 chevaux sont arrivés à la base de loisirs de la Corniche des Forts (93), dans le cadre de la création d'une brigade équestre pour surveiller les espaces ouverts au public.

800 candidats, représentant 50 professions, ont participé aux finales nationales des Olympiades des métiers, qui ont eu lieu les 3, 4 et 5 février à Paris.

99 logements certifiés « bâtiment basse consommation » viennent d'être construits pour les chercheurs étrangers à la cité Descartes, à Champs-sur-Marne (77).

À L'AFFICHE |

Un plan d'action vient d'être adopté par le conseil régional pour développer l'emploi dans la filière du recyclage. Ce programme passera par des formations de salariés en situation d'illettrisme et par des validations des acquis de l'expérience (VAE). Autre priorité : les seniors et les femmes accéderont aux premiers niveaux d'encadrement par de la formation au tutorat et à l'animation d'équipe. Trois cents entreprises devraient bénéficier de ce plan.

PORTRAIT Rick Van Dooren, agriculteur céréalier boulanger

Au four et au moulin



Depuis le mois d'octobre, Rick Van Dooren, céréalier bio dans les Yvelines, a créé une boulangerie à la ferme et embauché un boulanger, Jérémie Girard. Le pain au levain naturel, cuit au four à bois et issu des blés de l'exploitation de la Celle-les-Bordes, constitue un must.

© PIERRE MOREL



Île-de-France, journal bimestriel du conseil régional, 35, bd des Invalides, 75007 Paris. Tél. : 01 53 85 53 85. journal@iledefrance.fr

Directeur de la publication : Jean-Paul Huchon. Directeur de la publication délégué : Xavier Piques. Comité éditorial : Maxime des Gayets, Jean-Michel Thornary, Patricia Blanchard-Bouvelot, Hervé Marchal, Xavier Piques, Pierre Chapdelaine. Rédacteur en chef : Pierre Chapdelaine. Secrétaire générale de rédaction : Isabelle Chouffet. Rédactrice-reporter : Julie Védie. Ont collaboré à ce numéro : Agence Galilée : Maïla Mendy, Emmanuel Schafroth, Chauzy et Gaudellette, Isabelle Le Louët, Antoine Levesque, Saïd Taki. Couverture : Antoine Levesque. Conception : Rampazzo et Associés. Réalisation : Scoop communication. Impression : Île-de-France est édité à 4328000 exemplaires sur papier recyclé 57 g par Lenglet Imprimeurs. ISSN : 1779-4331. Dépôt légal à parution.

Agriculteur, meunier, boulanger : à la Celle-les-Bordes (78), Rick Van Dooren multiplie les pains et les projets. La ferme de la Budinerie propose désormais du pain bio. La clientèle est au rendez-vous.

ENTREPRENEUR ☺ « Depuis que je suis petit, je rêve de fabriquer du pain. » Quelques décennies plus tard, en octobre dernier, cet agriculteur entreprenant de 52 ans ouvre une boulangerie à la ferme de la Budinerie, située au cœur du parc régional de la haute vallée de Chevreuse. Un espace boutique accueille le public et propose du pain bio au levain naturel, cuit au four à bois, issu d'une farine 100 % meule de pierre, elle-même issue de blés

de l'exploitation. Avant d'en arriver là, dès 2001, cet agriculteur d'origine flamande a d'abord transformé ses 113 hectares de terres en polyculture bio. Par chance, son voisin agriculteur Christophe Vallon, situé à Cernay-la-Ville, est dans la même démarche. Dès lors, ils partagent les outils de production.

Partage et transmission

En 2005, Rick achète son premier moulin, puis, fin 2008, un autre, plus grand et à la meule de pierre. Grâce à cela, il fabrique de la farine « bise », une farine non raffinée obtenue, en écrasant le blé entre deux meules de pierre et dont la qualité gustative est exceptionnelle. Mais cette technique traditionnelle n'intéresse pas

les boulangers du coin. Fin 2009, il décide donc d'embaucher un boulanger, Jérémie, qui vient de décrocher à 18 ans son CAP. « Je suis parti de rien, se souvient Rick. Il a fallu s'équiper en matériel, construire un local aux normes, acheter un four à bois grâce à l'aide de la Région. » Avec son apprenti et un professeur de CFA, Rick met au point un levain naturel « pas trop acide » dont il garde précieusement le secret. Depuis, son carnet de commandes se remplit à vue d'œil : CFA, collèges et lycées, magasins Biocoop, réseau des producteurs fermiers, Amap. Cerise sur le gâteau, son fils prévoit de reprendre l'exploitation dans deux ans. Partager le pain et son savoir-faire : l'agriculteur boulanger est comblé. ●

ISABELLE CHOUFFET