

# ARC <sup><111></sup> infos

novembre-décembre  
2024

JOURNAL DE L'AGGLOMÉRATION DE LA RÉGION DE COMPIÈGNE

[www.agglo-compiegne.fr](http://www.agglo-compiegne.fr)

## Le fait-maison fait son entrée à la cantine

Cuisine centrale de Margny-lès-Compiègne

P2 - Apporter des solutions pour faciliter le retour à l'emploi

P7 - L'ARC investit dans l'avenir numérique des élèves

P8/9 - Favoriser l'installation de médecins sur notre territoire

## Apporter des solutions pour faciliter le retour à l'emploi

Les questions de mobilité, de garde d'enfants, de logement, d'accès au numérique, les démarches administratives, la santé ou encore la parentalité sont les raisons principales qui freinent un certain nombre de personnes dans leurs recherches d'emploi ou de formation.

Face à ce constat, le Centre Communal d'Action Sociale de la ville de Compiègne et France Travail se sont unis pour créer le Forum des Solutions. Un forum qui rassemble plus de 40 partenaires (la Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM), la Caisse d'Allocation Familiale (CAF), le Conseil départemental de l'Oise...), les acteurs de l'emploi et de l'insertion sociale (Proch'emploi, Partage Travail, Coallia, CAP Emploi...) pour répondre à toutes vos questions sur l'ensemble de ces thématiques.

### Pour qui, pourquoi ?

Cet événement est gratuit et accessible à tous. Voici quelques cas qui pourraient facilement être résolus et pour lesquels les

organismes présents peuvent apporter des solutions :

- > Vous démarrez une formation dans quelques semaines et vous n'avez pas trouvé de mode de garde pour votre enfant de 2 ans.
- > Vous avez trouvé un emploi mais vous n'avez pas de moyen de transport pour vous y rendre.

En résumé, quel que soit le frein qui vous empêche de retrouver une activité, ce Forum des Solutions est fait pour vous.

**Rendez-vous**  
**jeudi 7 novembre de 9h30 à 17h**  
**Salles Saint-Nicolas**  
**3 rue Jeanne d'Arc**  
**60200 Compiègne**

**FORUM DES SOLUTIONS**  
Initié par France Travail et le CCAS de la Ville de Compiègne

Des questions sur votre mobilité, garde d'enfant, santé, démarches administratives, logement ?  
Venez rencontrer nos partenaires qui répondront à toutes vos questions !

Salle St Nicolas  
3 rue Jeanne d'Arc  
60200 Compiègne

**Jeu**di 7 novembre  
de 9h30 à 17h

Collaboration avec l'Union européenne, Compiègne, ARC ÉQUIPEMENT, CCAS, REPUBLIQUE FRANÇAISE, France Travail

**L'Orée**

**DEMARRAGE DES TRAVAUX PROCHAINEMENT**

**A COMPIEGNE**  
**Camp des Sablons,**  
**Appartements**  
**du 2 au 5 pièces**

**OFFRES SPECIALES\***  
**Jusqu'à 15 000 € + Frais de notaires Offerts +**  
**Parking complémentaire Offert**

**EIFFAGE**  
IMMOBILIER

eiffage-immobilier.fr  
**0 800 734 734** Service & appel gratuits

NF HABITAT

PTZ  
WELC  
D'au 4%

Loi  
Pinel

RE 2020

\*Les informations recueillies par notre société feront l'objet d'un traitement destiné à la gestion de clientèle et, éventuellement, à la prospection commerciale. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 dite « Informatique et Libertés », vous bénéficierez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant, que vous pouvez exercer en vous adressant à Eiffage Immobilier, 11 place de l'Europe - 78140 Vélizy-Villacoublay. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant. \*Offre spéciale valable du 20 septembre au 20 novembre 2024, pour l'acquisition d'un logement neuf au sein de la résidence L'Orée à Compiègne, sous réserve de la signature de l'acte de vente dans les délais stipulés au contrat de réservation. Remise sur le prix de vente TTC du bien immobilier de 3 000 € pour un studio, 6 000 € pour un 2 pièces, 9 000 € pour un 3 pièces, 12 000 € pour un 4 pièces et 15 000 € pour un 5 pièces. Dans la limite des stocks disponibles. Frais de notaire offerts hors frais d'hypothèque, de caution ou de privilège de prêteur de deniers ou tous autres frais liés au financement de l'acquisition, valables du 20 septembre au 20 novembre 2024. \*une place de parking offerte\* valable pour tout contrat de réservation signé entre le 20 septembre et le 20 novembre 2024 inclus, portant sur un logement neuf de la résidence 'L'Orée' à Compiègne. Conditions détaillées de l'offre sur l'espace de vente.

## Trêve hivernale pour la collecte des déchets verts

La collecte en porte à porte des déchets verts prendra fin la dernière semaine de novembre soit le lundi 25 ou le mardi 26 novembre 2024, en fonction de votre commune. Elle reprendra, selon votre commune, le lundi 7 avril ou le mardi 8 avril 2025. Dans l'intervalle, les déchetteries restent à votre disposition.



L'équipe d'animations tri et prévention des déchets répond à vos questions au **03 44 40 76 33** ou à **service.dechets@agglo-compiegne.fr**

## Nouveaux horaires de bus

Retrouvez les horaires actualisés des lignes gratuites urbaines et périurbaines sur notre site internet : <https://www.agglo-compiegne.fr/horaires-des-lignes-periurbaines-et-scolaires> ou en flashant ce QR code :



Pour plus de renseignements : **03 44 40 76 42**



### Homme de terrain, investi dans le milieu sportif et apprécié de tous, Jean-Noël Guesnier a été le maire de Choisy-au-Bac de 2001 à 2020.

Au terme d'un combat contre la maladie, il est décédé le 6 octobre dernier. Jean-Noël Guesnier a contribué par son dévouement et sa passion à l'amélioration du cadre de vie des Cosaciens. Toujours à l'écoute des besoins de chacun, il a su fédérer autour de projets ambitieux et utiles pour l'ensemble des habitants. Son sens du service public et son humanité laissent une empreinte indélébile sur notre territoire. Au nom de toute l'Agglomération, nous présentons nos plus sincères condoléances à sa famille et à ses proches.



Retrouvez la version audio de ce magazine en flashant ce QR code :



## ÉDITORIAL

### Philippe MARINI

Président de l'Agglomération de la Région de Compiègne, Sénateur honoraire de l'Oise, Maire de Compiègne

## Donnons le meilleur à nos enfants !

Dans un monde où les produits alimentaires de mauvaise qualité et parfois même nocifs pour la santé sont omniprésents, il est crucial de repenser l'alimentation des jeunes générations.

Compétents sur la gestion de la restauration pour les enfants de maternelle et de primaire, les maires ont décidé de revenir à une production des repas sur place par un chef, en privilégiant l'utilisation de produits locaux. Les maires souhaitent ainsi apporter une alimentation équilibrée à ces jeunes enfants en pleine croissance, tant sur le plan physique que cognitif.

En proposant des repas faits-maison, les cantines scolaires ont l'opportunité de fournir des plats préparés avec des ingrédients frais et de favoriser une meilleure nutrition. Mais, c'est aussi une manière d'éduquer les enfants au goût en leur faisant découvrir des saveurs variées, des plats traditionnels et des ingrédients locaux tout en cultivant leur curiosité culinaire.

En privilégiant le fait-maison, les cantines scolaires s'engagent également dans une démarche écoresponsable. En utilisant des produits locaux et de saison, elles soutiennent l'agriculture durable tout en réduisant l'empreinte carbone liée au transport des aliments. Cela inculque aux enfants l'importance de respecter notre planète et les incite à devenir des consommateurs responsables.

Ce changement va être progressif et toutes les communes n'auront pas cette capacité d'investissement. Dans une démarche d'optimisation et de mutualisation des moyens, les plus petites communes pourront s'appuyer sur les sites plus importants pour produire leurs repas. Une diététicienne, recrutée par l'ARC, interviendra auprès des communes.

Ensemble, nous pouvons offrir aux générations futures une alimentation saine, savoureuse et responsable. Le bien-être de nos enfants en dépend !



+ de 52 000 followers



Suivez toute notre actualité sur notre page Compiègne et son agglomération





# Le fait-maison fait son entrée à la cantine

Depuis la rentrée de septembre, les repas des écoles maternelles et primaires de Margny-lès-Compiègne et de Verberie sont désormais cuisinés sur place, sans passer par un prestataire de service extérieur. D'ici janvier 2025, la ville de Compiègne rejoindra également cette démarche pour une partie de ses écoles.

Pour proposer des repas de qualité aux enfants dans les cantines scolaires municipales, soutenir l'agriculture locale et encourager le maintien et le développement de l'agriculture biologique sur notre territoire, 3 communes de l'ARC ont fait le choix de passer leurs cantines scolaires en régie ou d'en bénéficier par le biais d'une autre, pour proposer aux enfants

de leurs écoles une cuisine élaborée sur place par un chef.

Ce choix présente de nombreux avantages pour les familles mais aussi pour les communes :

**1 La maîtrise de la qualité alimentaire**  
La commune dispose alors d'un contrôle total sur la sélection des produits alimentaires

utilisés. Cela permet de favoriser les aliments frais, locaux, de saison et conformes aux recommandations nutritionnelles, pour offrir des repas équilibrés et variés.

## 2 La gestion des coûts

Avec une réduction du gaspillage alimentaire notamment et la maîtrise des quantités cuisinées.



« Je suis ravi de voir émerger cette volonté politique de consommer plus local »



Simon Boutté, maraîcher, est un des fournisseurs du restaurant scolaire de Margny-lès-Compiègne

« Maraîcher diversifié, je produis une variété de 50 à 60 légumes sur l'année sur une surface d'un peu moins d'un hectare. Je suis ravi de voir émerger cette volonté politique de consommer plus local. C'est une véritable opportunité de faire connaître les producteurs locaux et de toucher les parents au travers de l'alimentation de leurs enfants ! Pour moi, qui vends principalement ma production aux Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) de Clairoix et Estrées-Saint-Denis et sur le marché de Venette, je peux espérer des retombées positives grâce au projet d'approvisionnement local des cantines. »



Cantine scolaire de Verberie

### 3 Le respect de la réglementation

La Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable (Loi EGAlim) vise à apporter une alimentation de qualité et durable par l'augmentation des produits bio et de qualité dans la restauration collective. Ce passage à une élaboration en interne permet de mieux répondre à cette réglementation.

### 4 La flexibilité

L'école peut adapter les menus plus facilement en fonction des saisons, des allergies ou des besoins alimentaires spécifiques des élèves.

### 5 La création d'emplois locaux

La création de ces cantines a permis le recrutement de chefs et de seconds de cuisine, mais aussi la formation des personnes en poste.

Les agents communaux interviennent désormais sur toute la chaîne du repas, depuis la production jusqu'au service, ce qui permet de mieux valoriser leur travail.

## À Margny-lès-Compiègne

Initiée dès 2022, la préparation des repas pour les écoles maternelles et élémentaires est dorénavant réalisée au restaurant scolaire Édouard Herriot, depuis septembre 2024. Le site approvisionne ainsi l'ensemble des écoles publiques (Ferdinand Buisson, Paul Bert et Suzanne Lacore) et les centres de loisirs margnotins, en réalisant près de 600 repas par jour.

L'équipe en place compte 5 personnes, dont 1 chef recruté pour l'occasion. Les 4 autres personnes ont été recrutées en interne sur la base du volontariat.

## À Verberie

La commune a décidé de passer son service de restauration scolaire en régie. Pour l'occasion, elle a recruté un chef, un second de cuisine et un commis qui réalisent 200 repas par jour pour les 3 écoles de la commune (maternelle les Remparts, primaire les Remparts, école du Centre). Dimensionnée pour produire jusqu'à 600 repas par jour, la cantine de Verberie produira également, dans une démarche d'optimisation, les repas pour les communes de Béthisy-Saint-Pierre, dès janvier 2025, et de Saint-Sauveur, au plus tard en septembre 2025.

Les communes d'Armancourt, Le Meux et Saint Vaast de Longmont sont en réflexion pour faire produire les repas de leurs écoles à Verberie.

## Du côté de Compiègne

Dès janvier 2025, avec l'arrivée de son chef de cuisine recruté pour l'occasion, Compiègne passera aussi une partie de ses cantines en régie. Les investissements pour adapter la cuisine de réchauffe en cuisine de production de repas ont d'ores et déjà été réalisés. La cuisine de l'école Royallieu sera la première à proposer des repas cuisinés sur place. Les équipes pourront préparer jusqu'à 400 repas par jour pour leur école et celles d'Hersan et de Pempidou. Ce travail se poursuivra jusqu'à atteindre l'autonomie totale de production des repas pour toutes les écoles primaires et maternelles de la ville.



Pour plus de renseignements :  
[dev-durable@agglo-compiegne.fr](mailto:dev-durable@agglo-compiegne.fr)



Sylvain Nalpon, chef de cuisine et chef de la restauration scolaire de Margny-lès-Compiègne

À 36 ans, et après une longue expérience dans la gastronomie parisienne, Sylvain Nalpon a choisi de rejoindre le service de restauration scolaire de Margny-lès-Compiègne avec l'envie de faire découvrir aux enfants le goût des bons produits qu'il s'efforce de dénicher près de chez nous.

## Des produits choisis avec soin

*« Ce que j'aime avant tout dans mon métier, c'est de pouvoir cuisiner des produits de qualité en les choisissant en fonction du type d'élevage, de leur provenance, mais aussi du savoir-faire du producteur. En arrivant à Margny-lès-Compiègne, j'ai pu former le personnel en place, qui était auparavant en charge de réchauffer les plats, pour passer d'une cuisine de réchauffe à une cuisine de production. Cuisiner et nourrir, sont deux choses qui me passionnent ; le faire pour des enfants, donne encore plus de sens à mon métier ! »*



Laurence Boucher, responsable du restaurant scolaire de Royallieu attend l'arrivée du Chef pour passer en cuisine de production

## [ Les acteurs de l'agglo ]

### Des passionnés qui nous font vivre l'Histoire

Depuis 2003, l'Association pour l'Histoire Vivante (ApHV) fait revivre l'Histoire au travers de reconstitutions et de spectacles historiques en France et permet à tous ces acteurs, amateurs et professionnels, de se rassembler, d'échanger et de se faire connaître.

C'est ainsi que Christophe Dargère, son directeur, et les membres de l'association ont créé dès 2006 l'événement Fous d'Histoire, le festival du spectacle historique, d'abord en région parisienne, puis à partir de 2016 à Compiègne.

Chaque année, l'événement bat des records de fréquentation en dépassant les 11 000 visiteurs lors de l'édition 2023. Il faut dire que le festival, qui rassemble plus d'une centaine de compagnies professionnelles et amateurs de spectacles historiques, venus de la France entière, ne cesse de s'étoffer.

Les animations telles que le tournoi d'escrime en armure mais également celles proposées aux mêmes dates à

Margny-lès-Compiègne et Compiègne, en partenariat avec la compagnie Acta Fabula, ont également attiré les foules.

Le festival est couplé à un Marché de l'Histoire qui rassemble plus de 200 exposants de plus de 15 nationalités couvrant les périodes allant de la Préhistoire au XX<sup>e</sup> siècle en passant par le Moyen Âge et propose à la vente divers produits de reconstitution et d'inspiration historique.

Pour sa 8<sup>e</sup> édition, Fous d'Histoire revient au Tigre de Margny-lès-Compiègne les 16 et 17 novembre prochains, avec des décors toujours plus remarquables.



Festival Fous d'Histoire 2023 au Tigre de Margny-lès-Compiègne



Plus d'informations sur  
[www.histoire-vivante.org](http://www.histoire-vivante.org)

## Deux champions au Tour de France, pour dépasser les frontières du handicap

En juillet dernier, le Compiégnois Aurélien Vauquelin, fondateur de AVMT Technologies Mécatroniques, bureau d'études en ingénierie compiégnais, réalise en tandem électrique la dernière étape du Tour de France 2024 entre Monaco et Nice.

Homme de défi, diplômé de l'Université de Technologie de Compiègne en 2006 et champion de France sur route en 2003 et du contre-la-montre en 2006, Aurélien Vauquelin a aussitôt accepté de relever le challenge proposé par Christian Prudhomme, le directeur de la course, de franchir l'arrivée avant le premier cycliste.

Tout au long de leur parcours de vie, Axel Allétru (paraplégique) et Aurélien Vauquelin (malvoyant) ont été les porte-drapeaux des valeurs de résilience et d'inclusion qui les animent. Chacun a su relever ses défis, les

transformer en exploits. Ils sont devenus des ambassadeurs de leurs causes, des inspirations pour ceux qui ont aussi à affronter des difficultés.

Lors de cette dernière étape du Tour de France, ils ont joint leurs forces, leurs expériences et leur bravoure pour pédaler ensemble dans la même direction. Une aventure singulière dont la dimension dépasse largement les frontières du handicap.

Le duo a ainsi pu porter au plus haut un message universel de résilience, d'inclusion et d'espoir, faisant de leur handicap une force pour montrer que « rien n'est impossible ».



«Un défi sportif et technique réussi dans un cadre splendide, et surtout des moments inoubliables !»

Aurélien Vauquelin

De gauche à droite : Aurélien Vauquelin (malvoyant) et Axel Allétru (paraplégique) avec leur tandem électrique



# L'ARC investit dans l'avenir numérique des élèves

**Pour réduire les inégalités scolaires et lutter contre la fracture numérique, l'ARC a décidé de prendre à sa charge le matériel numérique des classes de maternelle.**

**L'Agglomération de la Région de Compiègne compte 7 000 élèves répartis sur 335 classes de la petite section au CM2.**

Sur notre territoire, les communes sont soutenues par la Direction Commune des Systèmes d'Information (DCSI) de l'ARC pour assurer le renouvellement du matériel informatique et la fourniture de solutions numériques éducatives de leurs 68 écoles primaires. En juin 2024, l'ARC a décidé de prendre à sa charge le matériel numérique des classes de maternelle (petite, moyenne et grande section), défini en partenariat avec l'Éducation nationale, pour la réalisation de projets pédagogiques. Il s'agit notamment de tablettes, robots programmables ou encore de murs sonores.

## Une utilisation encadrée du matériel numérique

Ces matériels numériques, stockés en circonscription, sont mis à la disposition des classes sur demande de l'enseignant en fonction des projets pédagogiques mis en œuvre. Il s'agit de familiariser les enfants à des outils numériques adaptés pouvant offrir des avantages pédagogiques, mais il est important de trouver un équilibre pour éviter une surexposition aux écrans. En effet, l'encadrement des temps d'écran et l'utilisation d'outils de qualité encouragent l'interaction, la réflexion et la créativité qui sont essentielles pour un apprentissage sain et complet.

## Quel est le rôle de la Direction Commune des Systèmes d'Information (DCSI) de l'ARC ?

En proposant de lancer un marché global de renouvellement du matériel informatique et de fourniture de solutions numériques éducatives pour l'ensemble des écoles des communes du territoire, la DCSI permet aux communes d'accéder à de meilleurs tarifs. Les communes bénéficient en outre de l'expertise du service de l'agglomération et du support associé.

## Qu'en est-il des classes élémentaires ?

Pour les élèves du CP au CM2, le matériel est, quant à lui, à la charge des communes. La DCSI accompagne les 21 communes dotées d'écoles sur notre territoire, seule la commune de Saint-Jean-aux-Bois ne dispose pas d'école. Cela permet aux communes de doter leurs écoles d'un matériel adapté en fonction de leurs besoins et de leur nombre d'élèves. L'objectif étant que tous les enfants du territoire bénéficient du même niveau d'accès au numérique.



Début 2021, 15 communes de l'ARC avaient répondu à un appel à projets lancé par le Ministère de l'Éducation nationale pour permettre aux écoles élémentaires de s'équiper de matériels numériques, comme ici à l'école élémentaire Robert & Cécile Mourez de Choisy-au-Bac

Un dispositif qui a facilité l'installation de :

**1** ophtalmologue

**1** dermatologue

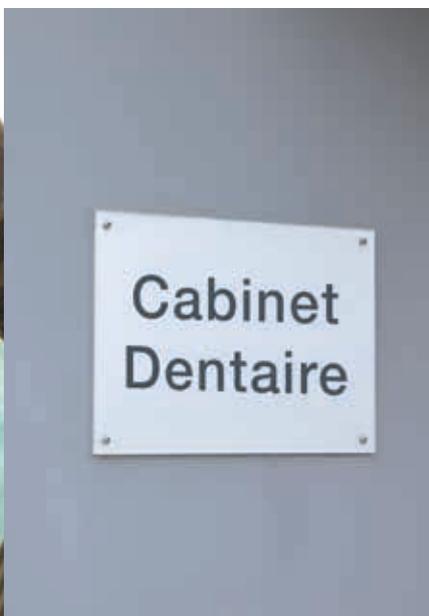
**2** chirurgiens-dentistes

**5** médecins généralistes

# Favoriser l'installation de sur notre territoire

Depuis juillet 2022, l'Agglomération de la Région de Compiègne se mobilise pour favoriser l'implantation de professionnels de santé sur notre territoire, avec la mise en place d'un dispositif financier et humain.

Bien que la compétence santé ne soit pas de la responsabilité des collectivités, l'ARC a décidé de mettre en place ces aides pour permettre à ses habitants de bénéficier d'une offre de santé adaptée.



### La commission d'attribution

Une commission, composée d'élus de l'agglomération et de l' élu en charge du dispositif, se réunit 2 fois par an pour analyser les dossiers déposés et vérifier l'éligibilité des demandeurs. Les demandes d'aides financières, hors bourses, sont octroyées une fois le praticien installé.

### Les mesures financières

Différentes aides financières sont proposées aux professionnels de santé dont les spécialités sont considérées comme étant « en tension » sur le territoire par les autorités compétentes, dans le cadre d'une primo installation dans l'Oise :

> Aide au loyer professionnel (400 €/mois pendant 2 ans).



Claire Mannessier, médecin généraliste

# médecins



- > Bourse pour les internes durant leurs 2 dernières années d'internat (700 €/mois pendant 2 ans).
- > Aide aux centres médicaux, pour l'acquisition de matériel professionnel (pour un montant maximum de 10 000 € TTC).
- > Aide aux médecins généralistes engagés dans la formation de maître de stage (300 €/jour de formation, dans la limite de 5 jours maximum).

**En contrepartie le praticien s'engage à exercer sur le territoire pour une durée pouvant aller de 4 à 5 ans.**

## L'accompagnement proposé

L'ARC accompagne également les professionnels de santé en s'appuyant sur ses compétences en urbanisme, logement, petite enfance et développement économique :

- > la recherche de locaux professionnels,

- > le recrutement de personnels supports,
- > l'installation de leur famille (emploi du conjoint, facilités d'inscription des enfants).

## Un dispositif qui fait ses preuves

Depuis 2022, l'ARC a mis en place une enveloppe annuelle de 100 000 € pour ce dispositif.

Deux ans après son lancement, le dispositif a été sollicité pour :

- > 19 mesures financières dont 13 aides au loyer, 4 bourses d'internat et 2 aides d'équipements professionnels.
- > 10 accompagnements de recherches de locaux professionnels.



Pour plus de renseignements : [professionnelsdesante@agglo-compiegne.fr](mailto:professionnelsdesante@agglo-compiegne.fr)

« Ce soutien va grandement faciliter mon installation »

« J'ai bénéficié d'une bourse de l'ARC pour les 2 dernières années de mon internat et de l'aide dans la recherche d'un mode de garde adapté pour mon enfant. Ce soutien va grandement faciliter mon installation en tant que médecin généraliste dans une maison de santé qui a ouvert récemment à Compiègne.

Je suis ravie d'avoir pu bénéficier de ce dispositif pour pouvoir m'installer professionnellement dans cette région que j'affectionne particulièrement. »

## Nos partenaires

L'ARC s'appuie sur le Conseil départemental de l'Oise, la Communauté Professionnelle Territoriale de Santé (CPTS) avec laquelle nous avons une convention et Initiative Oise-Est, compétents dans leurs domaines, pour compléter le dispositif.



le saviez-vous ?



Konrad Szafnicki,  
directeur général de l'ESCOM

## J'ai été très vite séduit par l'aspect «taille humaine» de la ville

« Je suis arrivé à l'ESCOM en octobre 2023 et à Compiègne quelques mois auparavant. J'ai été très vite séduit par l'aspect « taille humaine » de la ville, alliant de très vieilles pierres à un urbanisme maîtrisé.

Celle-ci bénéficie d'un tissu socio-économique et environnemental très riche, conjuguant des espaces de vie, de multiples établissements d'enseignement, une présence industrielle forte et une proximité avec l'Île-de-France sans en être affectée par les inconvénients. »



## Un nouveau directeur à la tête de l'ESCOM Chimie



**Fondée en 1957, l'ESCOM Chimie forme en 5 ans des ingénieurs chimistes.** L'école compiégnnoise compte aujourd'hui plus de 600 étudiants chimistes généralistes et propose une formation d'ingénieur en chimie appliquée au vivant, à la santé, au bien-être, aux transitions et développement durable.

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet dernier, Konrad Szafnicki, ancien directeur général adjoint de l'établissement, a été nommé directeur général. Issu du monde de l'enseignement et

de la recherche, M. Szafnicki a notamment exercé en tant que directeur du campus de Metz de CentraleSupélec. Ses expériences en formation, en recherche et en entrepreneuriat, en France et à l'international, lui permettent aujourd'hui de proposer un nouveau plan stratégique pour l'école pour 2025-2030 avec de nombreux projets en perspective.



Pour plus de renseignements :  
[www.escom.fr](http://www.escom.fr)

## EXPRESSION DES MINORITÉS



### Étienne DIOT

Conseiller municipal de Compiègne  
etienne.diot@mairie-compiegne.fr  
06 81 62 66 10

### Emmanuelle GUILLAUME-MONNERY

Conseillère municipale  
de Margny-lès-Compiègne  
emmanuelle.guillaumemonnery  
@margnylescompiegne.fr  
06 81 25 77 09

### Au moins cinq erreurs de Philippe Marini sur la rénovation de la piscine :

**1. La réflexion :** S'interdire de construire du neuf sur place ou ailleurs et s'entêter dans la rénovation lourde d'une structure hors du temps, inaccessible aux personnes à mobilité réduite. Du neuf serait plus optimal d'un point de vue environnemental et financier.

**2. La concertation :** Un questionnaire public qui a dès le début manqué sa cible, un club avec 700 licenciés consulté à minima. Un tel projet nécessite une concertation sérieuse et large.

**3. L'information :** Aucune information donnée à la commission des sports de Compiègne qui devrait être un lieu de réflexion et d'échange, mais qui n'est qu'une coquille vide. Quelques personnes s'accaparent de petites informations de peur du débat.

**4. La gestion :** Refuser le partenariat public-privé qui se fait dans la plupart des communes et s'entêter dans un système en régie municipale coûteux et dépassé.

**5. Un bassin extérieur :** Nouvelle lubie du président de l'ARC à 5 M€, qu'il faudrait chauffer ou qui ne serait utilisable que quelques mois. Dans la situation financière, concentrons-nous sur l'essentiel ! Une piscine attrayante, sportive et de loisirs adaptée à tous les besoins.

Notre territoire offre des possibilités pour un beau projet intercommunal, pourquoi pas hors de Compiègne tout en restant accessible, La Croix Saint Ouen, Jaux, Venette ? **Il suffit d'un peu de réflexion, de volonté et surtout d'une vraie vision d'avenir et d'intérêt général.**

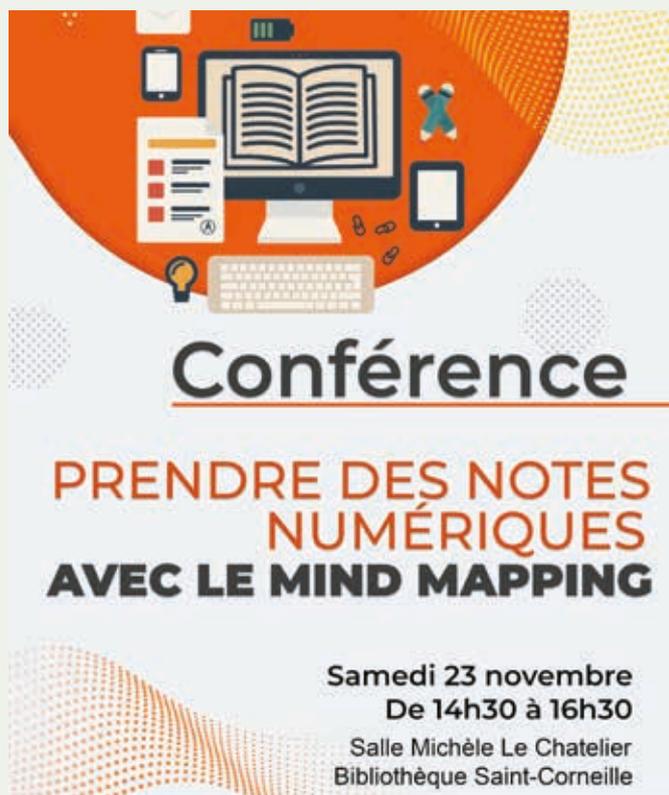
# Apprenez à organiser votre pensée !

Dans un monde où l'information circule rapidement et où la capacité à retenir et organiser les idées est cruciale, le Mind Mapping s'impose comme un outil révolutionnaire pour améliorer votre prise de notes.

Les espaces Cyber-base vous proposent une conférence au cours de laquelle vous explorerez comment le Mind Mapping numérique peut transformer votre manière de prendre des notes.

> **Samedi 23 novembre 2024 à 14h30**

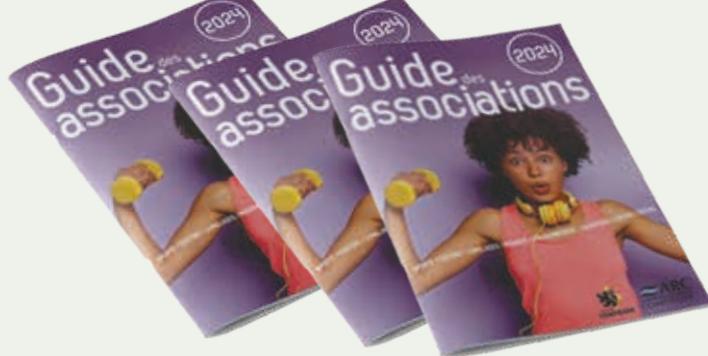
Bibliothèque Saint-Corneille - Salle Michèle Le Chatelier - **Entrée libre.**



**Conférence**

**PRENDRE DES NOTES NUMÉRIQUES AVEC LE MIND MAPPING**

**Samedi 23 novembre**  
**De 14h30 à 16h30**  
Salle Michèle Le Chatelier  
Bibliothèque Saint-Corneille



## Associations, apparaissez dans notre guide !

**Notre territoire dispose d'un riche tissu associatif.** Pour faciliter vos recherches, l'ARC dispose d'un guide des associations qui les regroupe par thématiques.

Pour y figurer, rien de plus simple, il suffit d'avoir un lieu de pratique sur notre territoire et de compléter le formulaire de démarche disponible sur notre site internet :

<https://www.agglo-compiegne.fr/guide-des-associations-compiegnoises>  
ou en flashant ce QR code :



## Le verre se recycle à l'infini !

**En cette période de fêtes, veillez à déposer vos bouteilles et autres emballages en verre dans les conteneurs d'apports volontaires mis à disposition dans divers lieux de votre commune.** Un plan interactif vous permet de trouver le conteneur le plus proche de chez vous sur notre site internet :

<https://geo.agglo-compiegne.fr/plan-interactif/index.html> ou en flashant ce QR code :



Une question ? Contactez l'équipe d'animations tri et prévention des déchets au **03 44 40 76 33**

## C'est où ?

Située au bord de l'Oise, sur la commune de Verberie, cette voie verte de 1 km de long (n°6) permet de relier la zone d'activités de Verberie au bord de l'Oise via la base nautique. En complément, une piste cyclable de 1,7 km (n°28), permettant de relier le centre-ville de Verberie à la zone d'activités, a également été réalisée.

Ces deux nouvelles liaisons font partie du Plan vélo, développé par l'ARC depuis 2020 qui répond à un enjeu majeur : celui de repenser les modes de déplacement pour lutter contre la pollution, le bruit, mais aussi pour influencer positivement sur la pratique du vélo au quotidien.

Retrouvez le plan des voies cyclables de l'ARC sur notre site internet : <https://www.agglo-compiegne.fr/plan-des-voies-cyclables-de-larc> ou en flashant ce QR code :



