

## COMMERCES



# Circuits-courts

consommer autrement,  
c'est possible !

Avec le confinement, vous avez peut-être privilégié les circuits-courts. Un moyen de consommer local, de privilégier les ventes directes et, ainsi, de donner un petit coup de pouce aux producteurs locaux.

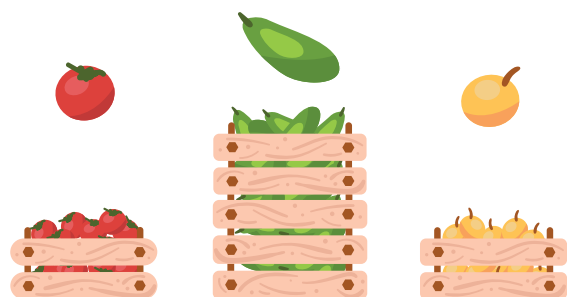


Vous n'avez pas encore testé les circuits-courts ? Pourtant, ce ne sont pas les opportunités qui manquent à Deuil-La Barre. Déjà depuis le début des années 1990, le magasin **ECO-BIO** (affilié au réseau de commerçant Bio-coop, lequel défend une agriculture biologique durable et le commerce équitable), propose des produits frais, des fruits et des légumes de saison. Première coopérative bio dans le Val d'Oise qui dispose de l'agrément Bio Cohérence, elle se situe au **140, boulevard de Montmorency**.

Les Deuillois peuvent également compter sur **La Ruche qui dit oui**, réseau de communautés d'achat direct aux producteurs locaux dont le credo est « Manger mieux. Manger juste ». Privilégiant les circuits courts, elle propose aux intéressés de retirer des aliments issus d'une agriculture fermière de qualité (légumes, fruits, viandes, œufs, produits laitiers, pain, miel, confiture...) **le samedi de 11h à 12h30 au 15 bis, rue Pierre Curie**. ■

Ce n'est pas tout ! **L'AMAP** Pamal, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, permet également de tisser du lien entre producteurs et consommateurs.

Ces derniers, après avoir adhéré, peuvent recevoir chaque semaine des produits frais, locaux et de saison le tout sans intermédiaire : panier de légumes, viande, champignons et même du miel de Deuil-La Barre issu du Rucher des Coteaux de la vallée de Montmorency. Les producteurs peuvent ainsi planifier leur production en ayant la certitude de la vendre. Pour venir récupérer son panier, le rendez-vous est donné chaque **mercredi entre 18h30 et 20h, au 13, rue Charles de Gaulle**.



### Des travaux menés par le chantier Jeunes

Pour permettre à La Fourmière d'investir les lieux au plus vite, plusieurs jeunes recrutés par la Mission Locale et les services de la Ville ont mené des travaux de mise à nu du local (plafond, sol, murs...) situé dans l'ancien restaurant Le Sahara. Encadré par Djilali, animateur de l'espace d'animation Jesse Owens, ce chantier jeunes a duré deux semaines.



**BIENTÔT À  
DEUIL-LA BARRE**



## La Fourmilière 95 engagée pour la consommation locale

**Dans les prochains mois, une entreprise en économie sociale et solidaire s'implantera à Deuil-La Barre, rue de l'Église. Son nom ? La Fourmilière.**

Déjà présente à Saint-Leu-la-Forêt via un drive et dotée de 20 points de retrait dans le département (gérés par les « reines », habitants engagés qui collectent les paniers), cette entreprise a ouvert son premier magasin à Gonesse (51, rue de Paris) le 4 septembre. Bientôt, c'est à Deuil-La Barre qu'une nouvelle boutique verra le jour. Cette dernière proposera des produits frais locaux en culture raisonnée et/ou bio - le tout en vrac. Elle permettra également l'embauche de personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi, enjeu social qui tient particulièrement à cœur à sa fondatrice, Émilie Ivandekics.

Un concept présenté dans le cadre de la 7<sup>e</sup> édition du concours « IdFood », organisé par la

région Île-de-France et visant à récompenser les produits, services et concepts alimentaires innovants créés sur le territoire régional, qui a séduit le jury de 20 personnes (partenaires et experts de l'alimentation) présidé par la cheffe Babette de Rozières. En outre, la Fourmilière, seule et unique candidature originaire du Val d'Oise, s'est retrouvée parmi les 15 finalistes du concours « IdFood » et a remporté, le 9 septembre, le prix spécial du public.

**+** **PLUS D'INFOS**  
sur [www.lafourmiliere95.com](http://www.lafourmiliere95.com)  
ou sur [f @lafourmiliere95](https://www.facebook.com/lafourmiliere95)

**Le quartier de la Galathée, avec la place de la Nation, attire les nouveaux porteurs de projets.**

### UN FUTUR CABINET DENTAIRE

Des travaux vont commencer pour qu'un cabinet dentaire puisse voir le jour. Ce centre de santé de type associatif dédié au dentaire proposera l'ensemble des soins buccodentaires et spécialisés : orthodontie, implantologie, radiologie, stomatologie, esthétique (blanchiment, facettes...).

### UN NOUVEAU FLEURISTE

Fleuriste depuis 5 ans, Pamela Muholee, propriétaire d'une boutique à Villeteuse, fera prochainement son arrivée Place de la Nation. Le nom de ce futur fleuriste est déjà tout trouvé : « Pam é la Rose ».

### BIENVENUE À...

#### Yondja sur le marché des Mortefontaines

Envie de découvrir de nouvelles saveurs culinaires ? Fondus de spécialités turques ? Rendez-vous au marché des Mortefontaines les mardis, jeudis et samedis pour découvrir la cuisine de Yondja, stand traiteur présent depuis la mi-septembre. Déjà présent sur Paris avec un restaurant situé dans le 10<sup>e</sup> arrondissement, Yondja propose des plats typiques, des mezzés et des böreks, préparés par la cheffe Dona, la « mama » de la famille Ozanne, deuilloise depuis plus d'une quinzaine d'années.

« C'est avec un grand plaisir que nous avons accueilli la possibilité de nous y installer. Ma mère est ravie de pouvoir partager sa cuisine avec ses concitoyens et de participer, à son niveau, à la dynamisation commerciale du quartier », assure Hasan Ozanne, porteur du projet. ■