



Guide des producteurs fermiers du Vexin Normand

en vente directe



Guide des producteurs fermiers du Vexin Normand en vente directe

Ce guide présente les producteurs professionnels* du territoire de la Communauté de Communes du Vexin Normand qui produisent et commercialisent localement leurs produits alimentaires fermiers.

Seuls sont répertoriés et localisés leurs points de vente directe - à la ferme, chez un producteur voisin, dans un distributeur automatique - ainsi que les marchés du territoire.

Alors, retrouvez le goût des bons produits de votre territoire, en allant à la rencontre de ceux qui les produisent à deux pas de chez vous !

** Pour être qualifiée de "professionnelle", une exploitation agricole doit être affiliée à la Mutualité Sociale Agricole (MSA) et satisfaire certains critères relatifs au type d'activité exercée et à son importance : surface d'installation, temps de travail et revenus générés par l'activité agricole.*

Calendrier des fruits et légumes de saison

Ail	avril-août	Laitue	toute l'année	Fraise	avril-octobre
Asperge	mai-juin	Mâche	novembre-février	Framboise	juin-octobre
Aubergine	mai-septembre	Oignons	toute l'année	Poire	septembre-février
Betterave rouge	mars-octobre	Panais	septembre-mars	Pomme	août-juin
Brocoli	juin-octobre	Patate douce	octobre-mars	Rhubarbe	mai-juin
Carotte	mai-septembre	Poireau	juillet-mai		
Céleri	juin-novembre	Poivron	juin-octobre		
Choux fleur	mai-octobre	Pomme de terre	toute l'année		
Concombre	mai-septembre	Potimarron	septembre- octobre		
Courge	août-décembre	Radis rose	mars-novembre		
Courgette	juin-septembre	Tomate	mai-octobre		
Echalote	juin-août				
Haricot vert	mai-octobre				

Édition décembre 2021



Alexandre RASSAERT
Président de la CC
du Vexin Normand

La douceur d'un miel doré, la fraîcheur des légumes de saison, la saveur d'une viande de la ferme, le caractère d'un cidre fermier, le Vexin Normand se savoure !

Fruit du savoir-faire, de modernité et de passion, il s'apprécie au fil des rencontres simples et chaleureuses avec nos producteurs.

Ces femmes et ces hommes ouvrent les portes de leur vie, du fruit de leur travail.

C'est avec sincérité qu'ils sauront vous accueillir et vous faire partager les goûts des produits de la Terre et des saisons du Vexin Normand.

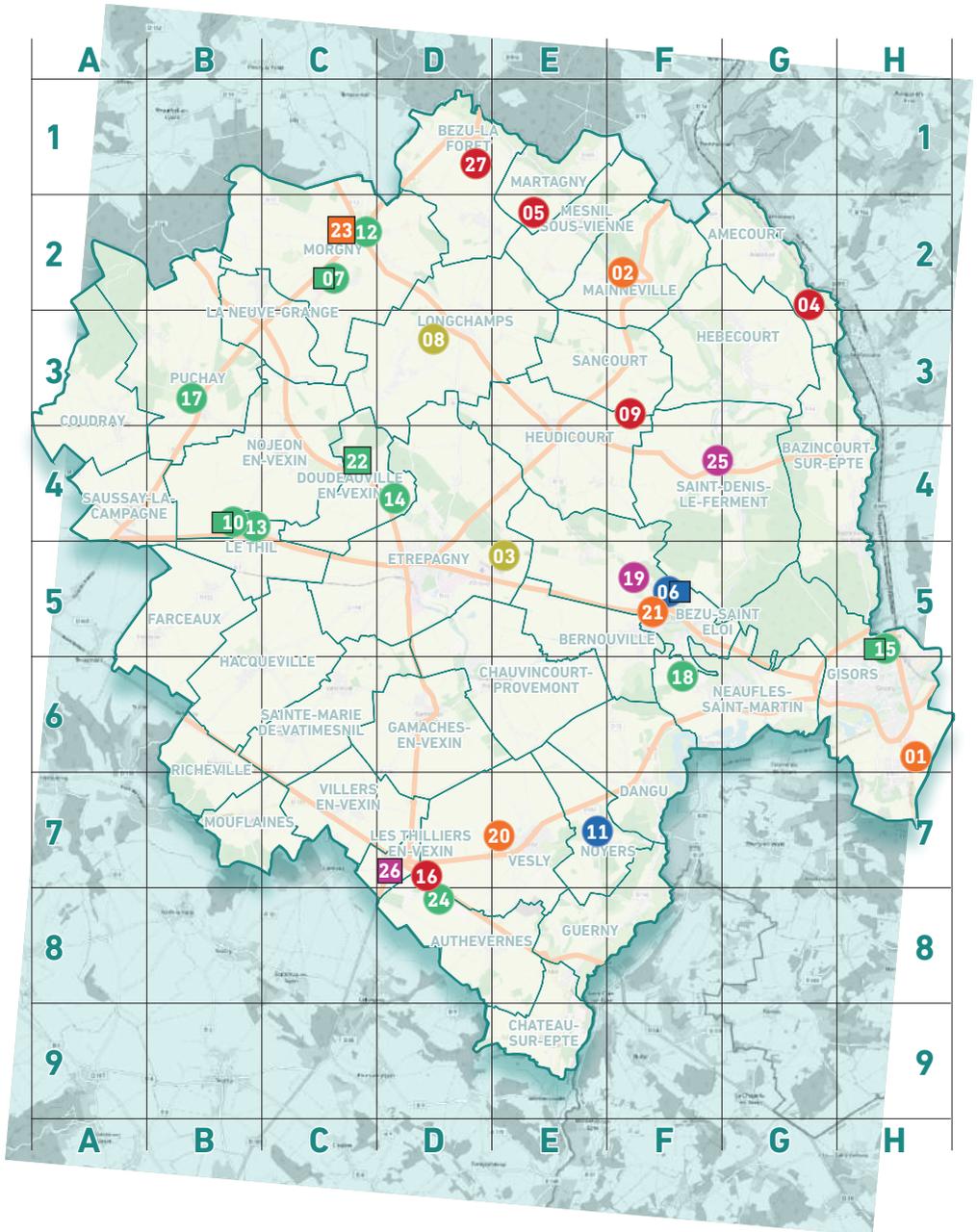
Ils vous souhaitent la Bienvenue dans leurs fermes, leurs boutiques et sur leurs marchés.

Pour tous ces arguments, la Communauté de communes du Vexin Normand a souhaité éditer ce guide des producteurs fermiers.

Osez l'Évasion en Vexin Normand !
Osez consommer local à la Ferme
car ils le valent bien !



- LÉGUMES & PLANTS DE LÉGUMES
- PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS
- VIANDE & CHARCUTERIE
- VOLAILLES & ESCARGOTS
- FRUITS & BOISSONS (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)
- ÉPICERIE
- ■ ■ ■ DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE



01	BRASSERIE DE SUTTER	P 6
02	DOMAINE DES HULOTTES	P 6
03	ESCARGOTS ET VOLAILLES DE LA BROCHE	P 7
04	FERME DE GUERQUESALLE	P 7
05	FERME DE LA COUDRE	P 8
06	FERME DE LA POULE BLANCHE	P 8
07	FERME DE SAINT GERMAIN	P 9
08	FERME DU BEAU CORNET	P 9
09	FERME DU BOSC RENARD	P 10
10	FERME DU THIL	P 10
11	GLACES DE LA FERME RIAULT	P 11
12	JPK POTAGER ET PLANTES FLEURIES	P 11
13	LA DOLPHINE	P 12
14	LA DOUCE DU VEXIN	P 12
15	LA FERMETTE BIO DE L'EPTE	P 13
16	LA GRANGE DU VEXIN	P 13
17	LA POTERIE	P 14
18	LA SERRE DE LA TUILERIE	P 14
19	LE CHANT DES MEULES	P 15
20	LE MONT VINÉ	P 15
21	LE VERGER D'ANGÈLE	P 16
22	LES CHAMPS D'AUGUSTUS	P 16
23	LES FRAISES DE GERMAIN	P 17
24	LES JARDINS DE BOISDENEMETZ	P 17
25	LES RUCHERS DE LA GRODE	P 18
26	POUSSES DE LÀ	P 18
27	UNILASALLE	P 19

01 H6



Brasserie de Sutter

Antoine et Frédéric DE SUTTER
15 route de Paris, ZAC Du Mont-de-Magny
27140 GISORS

- 02 32 27 57 17
- camille@brasserie-de-sutter.com
- www.brasserie-desutter.com

La Brasserie De Sutter est fondée en 2008 par deux frères, Antoine et Frédéric, passionnés par la bière et par sa fabrication. Depuis, la Brasserie évolue en conservant deux grandes valeurs : qualité des produits et respect de l'environnement.

PRODUITS

Bières artisanales.

Autres produits :
Vins, spiritueux.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30.
Visites le samedi de 10h30 à 12h sur rendez-vous.

Guillaume et Hélène DENIZE
Domaine des Hulottes • 27150 MAINNEVILLE

- 06 25 77 33 25
- gdenize@orange.fr

Le Domaine des Hulottes, fabrique de manière artisanale et traditionnelle, avec la rhubarbe et les fruits de son verger, toute une gamme de succulentes boissons aux arômes naturels. Produits issus de l'Agriculture Biologique.

PRODUITS



Vin blanc et rosé de rhubarbe, méthode traditionnelle (élevage en fûts de chêne). Pommeau, calvados, cidre et jus de pomme.

F2 02



Domaine des Hulottes

POINTS DE VENTE

Sur place :

Samedi de 8h à 12h.

03

E5



Escargots et Volailles de la Broche

Caroline et Alexandre VIEREN, Nicolas VIEREN

Ferme de la Broche, 9 route du mesnil Guilbert
27150 ETREPAGNY

- 06 89 10 28 23 • escargotsdelabroche@gmail.com
- volaillesdelabroche@gmail.com
- www.volaillesdelabroche.fr



La famille Vieren est productrice de volailles, poulets cou noir principalement, pintades, élevés en plein-air aux céréales de la ferme, sans OGM. Elle élève et produit aussi des escargots.

PRODUITS

Volailles, escargots en verrines et cuisinés en coquilles, croquilles ou bouchées. Produits des fermes voisines (cidre, bières, confitures, farines, tartinables).

POINTS DE VENTE

Sur place :

Vendredi de 9h30 à 18h30.

Samedi de 9h à 13h ou sur rendez-vous.

Lieux et jours des marchés :

Gisors, le vendredi.

Jérôme VREL

Ferme de Guerquesalle • 27140 AMECOURT

- 06 82 34 42 59
- guerquesalle@gmail.com
- www.guerquesalle.fr

La ferme de Guerquesalle, élève des vaches limousines en Agriculture Biologique. La race limousine est une race rustique de haute qualité bouchère.

PRODUITS



Viande Limousine Bio.

Autres produits :

plats préparés, miel.



Ferme de Guerquesalle

POINTS DE VENTE

Sur place :

Du mardi au vendredi sur rendez-vous.

Vente sur Internet

G2

04

05

E2



Ferme de la Coudre

Nathalie LEGENDRE ROGERET
 La Coudre • 27150 MESNIL SOUS VIENNE
 • 06 27 68 71 36
 • mrogeret@club-internet.fr

Nathalie a repris l'exploitation familiale en polyculture élevage. Elle s'est lancée dans la vente en circuits courts pour être au plus près du consommateur et répondre à une recherche d'authenticité.

PRODUITS

Viande bovine et de veau race charolaise en caissette. Sur réservation.

POINTS DE VENTE

Sur place :
 Sur réservation.

Brunhilde LEGENDRE

8 rue des Chasses Marées • 27660 BEZU ST ELOI
 • 06 88 85 30 07
 • fermedelapouleblanche@gmail.com

Par amour des poules, Brunhilde s'est lancé dans l'élevage de poules pondeuses, élevées en plein-air, dans un écrin de verdure. Des bons œufs frais toute l'année.

PRODUITS

Œufs plein air.

POINTS DE VENTE

Sur place :
 Vente à la ferme prochainement.
 (voir  : ferme de la poule blanche).
 Distributeur automatique à Bezu-Saint-Eloi
 (à partir de janvier 2022).

F5

06



Ferme de la poule blanche

Lieux et jours des marchés :
 Gisors, le dimanche.

07

C2



Ferme de Saint Germain

Philippe FLEURY

Hameau de Saint Germain • 27150 MORGNY

- 06 86 13 97 22
- f.fleuryphilippe@gmail.com
- www.fermedesaintgermain.fr

La Ferme de Saint Germain est une exploitation familiale, où chaque génération a su s'adapter à l'évolution de la consommation.

PRODUITS

Fruits rouges. Légumes de saison.

Autres produits :

Raisin.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Distributeur automatique 7j/7 de 6h à 22h.

Vente le samedi matin devant les serres de 9h à 12h.

Lieux et jours des marchés :

Étrépany, mercredi de 8h30 à 12h.

Paul et Michel DECHOUY

202 rue du beau Cornet • 27150 LONGCHAMPS

- 06 69 59 75 00
- dechouy.paul@gmail.com

La ferme du Beau Cornet, propose ses volailles prêtes à cuire, mais aussi des découpes de volailles et des produits transformés.

PRODUITS

Poulets, pintades, canards.

Produits découpés et/ou transformés.



Ferme du Beau Cornet

POINTS DE VENTE

Lieux et jours des marchés :

Étrépany, le mercredi.

Les Andelys, le samedi.

09

F3



Ferme du Bosc Renard

Pierre LEPICARD

Ferme du Bosc Renard • 27860 HEUDICOURT

• 02 32 55 74 10

• lafermeduboscrenard@gmail.com

La Ferme du Bosc Renard vous propose sa charcuterie fabriquée à la ferme issue de porcs de l'élevage et de la viande bovine de race Limousine.

PRODUITS

Viande de porc et charcuteries ; viande de bœuf et de veau.

Autres produits :

Légumes, cidre, miel, lentilles et pois chiches.

Farine bio, bière.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Vendredi de 9h à 19h.

Samedi de 9h à 17h.

Florent LOBUYCK

42 Grande Rue • 27150 LE THIL

• 06 79 83 83 17

• contact@ferme-du-thil.fr

• www.ferme-du-thil.fr



La Ferme du Thil propose plusieurs variétés de pommes de terre issues de leur production, ainsi que des fruits et légumes frais de saison. Tous les produits sont disponibles en libre-service au distributeur automatique ouvert 7j/7 de 7h à 22h.

PRODUITS

Pommes de terre.

Autres produits :

Fruits et légumes de saison.

Œufs bio, épicerie.



Ferme du Thil

POINTS DE VENTE

Sur place :

Distributeur automatique 7j/7.

Lieux et jours des marchés :

Marché à la ferme les 1^{ers} samedis du mois.

11

E7



Glaces de la ferme Riault

Laurence, Laurent et Alex RIAULT

10 Grande Rue • 27720 NOYERS

- 06 32 61 82 70
- earl_laurent_riault@hotmail.com
- www.glacedelafermeriault.fr



La Ferme Riault, élève des vaches laitières, et fabrique artisanalement des glaces et sorbets avec le lait et la crème de la ferme. Plus de 50 parfums à découvrir, dont certains très originaux et inattendus.

PRODUITS

Glaces, sorbets et yaourts.

Autres produits :

Miel.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Vendredi de 16h30 à 19h.

Samedi de 10h à 12h.

Jean Pierre KOLENO

23 rue St Adrien • 27150 MORGNY

• 06 42 75 34 79

• jean.pierre.koleno@orange.fr

Chez JPK Potager, un grand choix de légumes de saison, mais aussi des plants de légumes et de végétaux, des sapins de Noël, produits sur place !

PRODUITS

Légumes de saison, plants de légumes.

Autres produits :

Miel.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Du jeudi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 19h.

Mercredi de 14h à 19h.

Fermé le mardi toute la journée.

C2

12



JPK Potager et Plantes Fleuries

Lieux et jours des marchés :

Étrépany, le mercredi.

Gisors, le vendredi.

13 B4



La Dolphine

POINTS DE VENTE

Sur place :

Vente de fin avril à début juin.

Matthieu LERDU

5 Grande Rue • 27150 LE THIL EN VEXIN

• 07 70 78 34 38

• matthieulerdu@yahoo.fr

Matthieu LERDU et son fils Rodolphe, se sont lancés dans la production d'asperges en 2017. Ils cultivent avec passion cette noble plante potagère afin d'obtenir la plus grande des finesesses. Blanches ou vertes pour le plaisir de tous.

PRODUITS

Asperges.

Xavier DUPUY

10 rue de la Cavée

27150 DOUDEAUVILLE EN VEXIN

• 06 81 00 90 01

• xadupuy@gmail.com

Il y a 2 ans, Xavier s'est lancé le défi pour se diversifier, de faire pousser de la patate douce en Normandie, alors que c'est une plante poussant dans les pays tropicaux. Pari réussi pour le plus grand plaisir des gourmets.

PRODUITS

Patates douces.



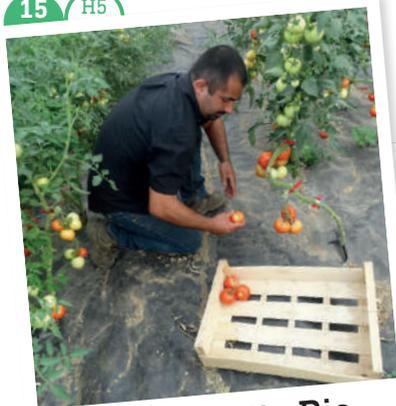
La Douce du Vexin

POINTS DE VENTE

Sur place :

Samedi de 10h à 12h30 en octobre et novembre.

15 H5



La Fermette Bio de l'Epte

Aurélien THIBAUX

29 rue d'Eragny • 27140 GISORS

• 06 13 49 82 91

• lafermettebiodelepte@gmail.com

• www.lafermettebiodelepte.com



La Fermette Bio de l'Epte créée depuis 2013, par Aurélien jeune agriculteur passionné est une exploitation maraîchère, respectueuse de l'environnement, elle produit des légumes en Agriculture Biologique. Grande variété de légumes frais de saison certifiés bio.

PRODUITS



Légumes de saisons.

Autres produits : jus de pomme, cidre, huiles, graines, miel.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Vendredi : de 16h à 19h. Samedi : de 10h à 12h.

Distributeur automatique 7j/7.

Lieux et jours des marchés :

Gisors, le dimanche.

Pierre VANDECANDELAERE, Sylvie MARTEL, Jeanne FIGEUREU

RD6014 • 27420 LES THILLIERS EN VEXIN

• 02 32 27 56 10

• lagrangeduvexin@gmail.com

• lagrangeduvexin.com

La Grange, grand marché gourmand propose un grand choix de produits locaux issus de fermes voisines, et d'artisans.

PRODUITS

Viande issue de la ferme de Pierre (bœuf) et d'autres producteurs de la région. Légumes bio issus des serres situées face au magasin. Épicerie sucrée, salée, crèmerie, cave, pain.

D7 16



La Grange du Vexin

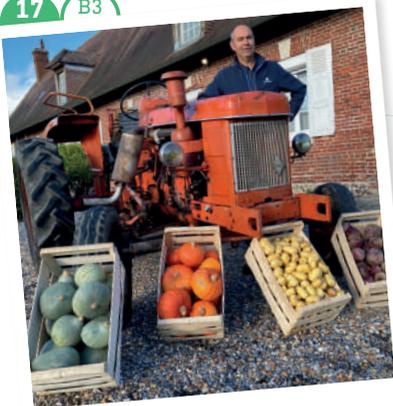
POINTS DE VENTE

Sur place :

Mercredi, jeudi, vendredi, dimanche : de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Samedi : de 9h30 à 19h.

17 B3



La Poterie

Luc et Damien DECEUNINCK

16 rue Gosse • 27150 PUCHAY

• 06 13 22 82 71

• luc.deceuninck@hotmail.fr

La Poterie produit des légumes labellisés Agriculture Biologique. Une belle variété de légumes frais et de saison, produits dans le respect des équilibres naturels.

PRODUITS



Pommes de terres, betteraves rouges, courges, haricots verts fins et plats.

POINTS DE VENTE

Sur place

Lieux et jours des marchés :

Vernon, le samedi sur rendez-vous de 8h à 12h
(24 avenue de Rouen).

Mickaël LAIDIER

4 La tuilerie • 27830 NEAUFLES SAINT MARTIN

• 02 32 55 04 29

• etslaidierm@yahoo.fr

La Serre de la Tuilerie est une exploitation maraîchère, proposant une grande variété de légumes de saison toute l'année et plants de légumes variés. Mickaël, très soucieux de l'environnement, pratique une agriculture raisonnée.

PRODUITS

Plants de légumes et légumes de saison.

F6 18



La serre de la Tuilerie

POINTS DE VENTE

Sur place :

Vendredi de 10h à 12h et de 15h à 17h (18h l'été).

Samedi de 15h à 17h (18 h l'été) ou sur rendez-vous.

Lieux et jours des marchés :

Magny en Vexin, le samedi.

Jouy le Moutier, le dimanche.

19 F5



Le Chant des Meules

Camille DUTRY et David NADAUD
 Rue de la briqueterie • 27660 BEZU ST ELOI
 • 06 10 07 06 66
 • lechantdesmeules@gmail.com

David transforme ses propres céréales produites sur la ferme en Agriculture Biologique, (blé, seigle, petit épeautre) en farines puis en pain, dans son moulin à meule de pierre. Et, Camille élève ses chèvres et produit une belle gamme de fromages au lait cru.

PRODUITS

Pain au levain naturel, farines, fromage de chèvre au lait cru, tome de chèvre, lentilles vertes, huile de cameline.

Autres produits :

En saison : pommes et poires bio du verger d'Angèle 21. Jus de pomme bio.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Vendredi de 16h à 19h.
 Samedi de 10h à 12h30.

Lieux et jours des marchés :

Gisors, le dimanche.
 Magny en Vexin, le samedi.

Constance HYEST

1 rue Saint Thomas • 27870 VESLY
 • 06 33 97 91 15
 • constance.hyest@gmail.com
 • www.cidriedumontvine.com



Au Clos du Mont Viné, Constance Hyest a repris l'exploitation familiale en mars 2019. Avec son père, ils cultivent 165 ha de terres et 5 ha de verger. Constance vous invite dans son point de vente situé dans un joli corps de ferme typique du Vexin Normand avec écurie et centre équestre.

PRODUITS

Cidre, jus de pomme, eau-de-vie, liqueur, pâtes de fruits, gelées.

Autres produits : miel, pâtes, huiles, pois chiches...

POINTS DE VENTE

Sur place :

Lundi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
 Mardi et mercredi de 9h à 12h.

E7 20



Le Mont Viné

21 F5



Le Verger d'Angèle

Emmanuel DRIQUE

6 rue de la ferme du Mesnil • 27660 BEZU ST ELOI

• 06 11 37 23 65

• drique.emmanuel@wanadoo.fr

Le verger d'Angèle est une exploitation arboricole produisant des pommes et des poires en Agriculture Biologique, et qu'il transforme en jus de pommes, pour le plaisir des grands et des petits.

PRODUITS



Pommes, poires bio et jus de pommes bio.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Vendredi de 16h à 20h.

Samedi de 10h à 12h30 du 15/09 au 15/03.

Lieux et jours des marchés :

Le Thil, les 1^{ers} samedis de septembre à mars.

Clémence THIROIN BONFILS

8 rue Saint Aubin

27150 DOUDEAUVILLE EN VEXIN

• 06 50 79 15 35

• clemence@leschampsdaugustus.com

Les Champs d'Augustus est une exploitation maraîchère, cultivant des légumes de plein champ, riches en goût. Carottes, betteraves et plus original le panais pour les amoureux des légumes anciens.

PRODUITS

Betteraves, carottes, panais.

C4 22



Les Champs d'Augustus

POINTS DE VENTE

Ferme du Thil **10** (42 Grande Rue - 27150 LE THIL)

Distributeur automatique 7j/7.

23

C7



Les fraises de Germain

MM FLEURY, BOQUET, CHUFFART, DRONY

Point de vente (distributeur) à MORGNY

(siège social hors territoire)

- 06 72 94 30 07
- lesbrulins@orange.fr



Camille Fleury, jeune agriculteur, s'est lancé en 2016 dans la production de fraises. Il propose 3 variétés de fraises, cueillies à la main, de mai à mi-septembre. De succulentes fraises pleines de goût.

PRODUITS

Fraises et légumes.

POINTS DE VENTE

Morgny :

Distributeurs automatiques 7j/7.

Pascal DERLY

Les Saules Binet • 27420 AUTHEVERNES

- 06 72 77 27 90
- pderly@wanadoo.fr

Éleveur de vaches en viande bovine, Pascal a voulu répondre à la demande des consommateurs, et s'est lancé depuis 3 ans dans le maraîchage en AB.

PRODUITS



Fruits et légumes de saison.

Autres produits :

Viande bovine au détail.

D8

24



Les Jardins de Boisdenemetz

POINTS DE VENTE

Grange du Vexin 16 (RD6014 - 27420 LES THILLIERS EN VEXIN)

Mercredi, jeudi, vendredi, dimanche : de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Samedi : de 9h30 à 19h.

25

F4



Les Ruchers de la Grode

Delphine AUBE

2 rue du Pont neuf
27140 ST DENIS LE FERMENT

- 06 87 11 10 85
- ruchersgrode@gmail.com

Delphine a repris en 2019 cet élevage apicole. Elle propose une belle variété de produits de la ruche, et issus de l'apiculture, connus pour leurs vertus, et pour le plaisir des papilles.

PRODUITS

Miel et produits de la ruche (pollen, propolis, gelée royale, cire d'abeille).

Autres produits : bonbons au miel, pain d'épices. Savons, bougies.

POINTS DE VENTE

Lieux et jours des marchés :

Etrépagny, le 1^{er} et le 3^e mercredi du mois.
Gisors, le 1^{er}, 3^e et le 5^e vendredi du mois.

Marius et Elliot VOELTZEL,

Virginie BERNARD

30 rue de la poste • 27420 LES THILLIERS EN VEXIN

- 06 76 90 77 27
- marius.voeltzel@gmail.com
- www.poussesdela.fr

Les bonnes choses de la Terre ! Virginie, Elliot et Marius, cherchent à cultiver autrement pour s'adapter aux urgences environnementales, et cultiver une nourriture saine. Tous les produits sont bio ou en conversion à l'agriculture biologique (CAB). Une belle gamme de produits très variés.

PRODUITS



Lentilles roses, vertes, noires, pois-chiche, quinoa, chia, pâtes et huiles (tournesol, colza, cameline, lin).

Autres produits : légumes frais bio et autres produits locaux.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Distributeur automatique 7j/7.

D7

26



Pousses de là

27

D1



Unilasalle

Nathalie et Luc BROUANT

47 hameau de Maurepas • 27480 BEZU LA FORET

• 06 48 88 06 87

• luc.brouant@unilasalle.fr

L'exploitation en polyculture élevage, est un support pédagogique pour les élèves-ingénieurs en Agronomie et Agro-industries. L'exploitation se doit d'être rentable dans les productions végétales et animales représentant un intérêt majeur pour la région, tout en étant irréprochable dans ses pratiques environnementales. Vente de viande de bœuf et de veau en caissettes

PRODUITS

Viande de bœuf en caissettes de 5 ou 6 ou 10 kg.
Plats préparés à base de bœuf.

POINTS DE VENTE

Sur place :

Une fois par mois, sur réservation.

Les marchés du Vexin Normand

• ÉTRÉPAGNY

Mercredi matin.

• GISORS

Vendredi matin.

Dimanche matin.

Lundi de Pâques et de Pentecôte, toute la journée.

• LONGCHAMPS

1^{er} samedi de chaque mois, de 17h00 à 20h00.

Ce guide a été réalisé, à la demande de la Communauté de communes du Vexin Normand, par les Chambres d'agriculture de Normandie.



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NORMANDIE

Ce guide présente les producteurs professionnels du territoire de la Communauté de Communes du Vexin Normand qui produisent et commercialisent localement leurs produits alimentaires fermiers. Seuls sont répertoriés et localisés leurs points de vente directe - à la ferme, chez un producteur voisin, dans un distributeur automatique - ainsi que les marchés du territoire.

Alors, retrouvez le goût des bons produits de votre territoire, en allant à la rencontre de ceux qui les produisent à deux pas de chez vous !



Communauté de communes du Vexin Normand

3 rue Maison de Vatimesnil

27150 Etrépany

www.cdc-vexin-normand.fr - contact@ccvexin-normand.fr

Tel : 02 32 27 89 50 - Fax : 02 32 27 89 49

**Ont contribué à la réalisation de ce guide, les élus et les services
de la Communauté de communes du Vexin Normand :**

sous l'égide du Président Alexandre RASSAERT,

Nathalie THEBAULT, Vice Présidente en Charge de la Communication/Marketing
Territorial et Aménagement Numérique

Gilles DELON, Vice Président en Charge de l'Aménagement de l'Espace

Elise HUIN, Vice Présidente en Charge du Développement Territorial

la Direction de l'Environnement (Nelly MINETTE)

le Pôle Secrétariat (Diawo DIA)

le Pôle Communication (Aurélie RETROU)

le Pôle Développement Economique/Guichet Unique (Rémi LOISELET)

la Direction Générale des Services (Stéphane MIMPONTEL)