

## STRATEGGYZ SUR LA VOIE D'UN CERTIFICAT EN FINANCE VERTE

SOCIÉTÉ DE CONSEIL EN INVESTISSEMENTS FINANCIERS ET ORGANISME DE FORMATION, STRATEGGYZ INITIE UNE CERTIFICATION INÉDITE EN FRANCE : FINANCE VERTE - GFA - GREEN FINANCE ANALYSIS

**S**trateggyz va ajouter le **Certificat Finance Verte - GFA - Green Finance Analysis** à son catalogue. Inédit en France, ce certificat aura pour objectif d'attester des compétences nécessaires à l'analyse de la finance verte, la finance socialement responsable, reprenant l'ensemble des critères E.S.G (Environnement/Écologie ; Social/Santé/Senior ; Gouvernance). Ce Certificat sera entièrement consacré à cette thématique. Une manière innovante de valoriser les compétences nécessaires à la transition écologique.

À l'origine de ce projet, un homme, **Bruno Boggiani**, fondateur de **Strateggyz**. Depuis plus d'une quinzaine d'années, **Bruno Boggiani**



exerce en tant que conseiller financier, avec une appétence particulière pour les investissements socialement responsables. Tour à tour dirigeant, administrateur et formateur, il est à la tête d'un média en ligne, **Green Finance**, qui centralise les

bonnes pratiques et les bonnes méthodologies de la finance verte afin de créer une véritable collaboration sociale. Avec plus de 8 000 abonnés institutionnels (caisses de retraites, assureurs, mutuelles), asset managers, investisseurs professionnels et décisionnaires de la finance, **Green Finance** est devenu le média de référence en finance verte.

Fort de ses nombreux échanges avec plusieurs acteurs majeurs, Bruno a eu l'idée de ce Certificat. **Stéphane Fantuz**, Président **CNCEF Patrimoine** (1 500 adhérents), **Alexandre Stourbe**, DG **Lab RH** (600 membres du regroupement des acteurs innovants dans le domaine des ressources humaines), **Bruno Lescure**, Président **Xmentor**, et d'autres grandes sociétés, souhaitent tous recruter des collaborateurs impliqués dans cette transition écologique.

Porté par une vague de soutiens comme **Mariya Peykova**, **Moody's ESG**, ou encore **Laurent Bonhomme** experts de cette thématique. **Bruno Boggiani** et son équipe, **Zahra Lachguer** et **Oksana Kostenko** ont œuvré pour définir cette certification qui sera ouverte au plus grand nombre, salariés et entreprises. La comédienne et mannequin **Audrey Férin**, qui partage cette même conviction a proposé son image et sa voix sur les vidéos de formation.

Une évolution qu'appellent de leurs vœux également, **Olivier Mathiot**, fameux homme d'affaires, **Philippe Desfossés**, ancien DG **ERAPP** et **Eric Fromant**, CEO **SEFIOR**, auteur de *l'Economie Circulaire*.

Ce Certificat sera présenté également au salon **Access MBA** à Paris le 1<sup>er</sup> octobre avec **l'INSEAD**, **HEC Paris**, **ESSEC**, **EDHEC**, **ESCP**, **EM Lyon**, **Kedge**, **IESEG** et bien d'autres. Pôle Emploi soutient également cette démarche.

Pour que la Finance Verte soit enfin l'affaire de tous !

**STRATEGGYZ**



Tél. : +33 (0)1 40 20 13 13  
[strateggyz.com](http://strateggyz.com) | [green-finance.fr](http://green-finance.fr)  
[contact@strateggyz.com](mailto:contact@strateggyz.com)  
[contact@green-finance.fr](mailto:contact@green-finance.fr)

## REPAS D'AFFAIRES OU EN FAMILLE...



tout simplement. Le tout à prix sage : le midi en semaine entrée/ plat ou plat/dessert à 29,90€. Les soirs et week-end le menu tout compris avec apéritif, vin et café est à seulement 49,90 €. Soirée dîner concert corse un samedi par mois, renseignez-vous. Fruits de mer sur place ou à emporter : un simple coup de fil suffit !

**LA FONTAINE**

1 avenue Joseph Kessel  
 78180 MONTIGNY  
 LE BRETONNEUX  
 Tél. : 01 30 44 33 20  
[www.resto-lafontaine.com](http://www.resto-lafontaine.com)



**V**oici une maison que nous vous recommandons particulièrement. Produits frais, air frais, espace chic et discret, personnels aux petits soins, voici ce qui vous attend dans ce beau restaurant. Un repas d'affaires, en famille ou entre amis : attabler vous chez nous ! Les produits frais sont travaillés avec art par une équipe attentive, ici on aime faire plaisir,

## CHEZ LY, LA DAME DE HONG-KONG



**L**es cuisines thaïe, cambodgienne ou Hong-Kongaise, **Sy Ly** les a connues « en vrai » à la faveur des kilomètres de vagabondage de sa famille à travers l'Asie. Pas un seul plat qui ne soit inspiré de ses ancêtres voyageurs, tel le filet de bœuf au poivre du Sichuan de son arrière-grand-père, cuisinier qui avait acquis des plantations de poivre de Kampot au Cambodge. Elle préserve jalousement la mémoire familiale lorsqu'elle cuisine le généreux « canard au huit bonheurs », ce plat de fête que lui enseigne sa grand-mère. Elle a aussi le goût des métissages culinaires. Témoin le turbot poivré apprécié des Anglais de Hong-Kong où elle est née. Le culte des origines s'enrichit sans

cesse, y compris en France où elle s'installe dans les années 80. **Alain Ly**, son époux y contribue en caviste qui porte très haut les millésimes et les grands crus classés, de la Romanée-conti au Château Palmer 1970. La dame de Hong-Kong prétend modestement accorder les gammes de sa cuisine à sa clientèle inspirante, mais le couple demeure l'âme d'un lieu convivial, comme le sont les bonnes tables.

**CHEZ LY**

8 rue Lord Byron,  
 75008 PARIS  
 Tél. : 01 45 63 88 68  
[www.chezly.fr](http://www.chezly.fr)

# Les Echos

## WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



## SNCF CONNECTÉ

Jamais patron n'a fait autant corps avec le groupe ferroviaire que Jean-Pierre Farandou. Jusqu'à présent, il a su le transformer en évitant ses pièges. Réussira-t-il aussi à le redynamiser ?



### FINANCE

Bonnes sœurs  
et activistes

### ROYAUME-UNI

Dans la tête  
de Charles III

### CINÉMA

Ces films qui osent  
parler des attentats

IMMOBILIER : LE COLIVING SOUS TOUTES SES FORMES



Code Etude ACPM