

# Contact

## entreprises

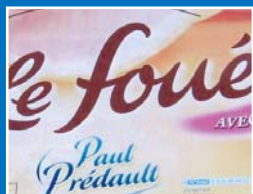
Le magazine des Responsables d'Entreprises du Val d'Oise



production de "tartinales tomate-basilic" chez Jouneau à Herblay

industrie  
**AGROALIMENTAIRE**

Bimestriel n°82  
Mars-Avril 2010  
4,60 € - Réf. C. 105



Entreprise du mois :  
**Paul Prédault**



L'homme du mois :

**Hervé Pouyet**



La Communauté d'agglomération, en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie Val d'Oise-Yvelines, lance un réseau PLATO à Cergy-Pontoise.

Le réseau PLATO développe le parrainage des PME-PMI par des cadres de grandes entreprises. Ensemble créons une nouvelle dynamique pour stimuler la croissance économique de notre territoire.



Cergy-Pontoise investit dans la mise  
en synergie des entreprises.



### DOSSIER

Industrie Agroalimentaire ..p.5 à 11

### L'HOMME DU MOIS

Hervé Pouyet, Président du Directoire de Laroche SA..... p. 13

### ENTREPRISE DU MOIS

Paul Prédault.....p.14

### ACE

..... p. 12

### INFOS ENTREPRISES

.....p. 15 à 21  
Internationnal,  
Aéronautique, Formation-emploi

### CARNET

..... p. 22

### DÉTENTE

..... p. 23

## Annonceurs

ACME PROTECTION - CCI VAL

D'OISE/YVELINES - CEEVO - HOTEL

MERCURE - COMMUNAUTÉ

D'AGGLOMERATION DE CERGY-PONTOISE

- CONSEIL GENERAL - CHATEAU

D'AUVERS - CLUB ACE - CRÉDIT DU NORD

HEXATECH - ICI ET AILLEURS -

IFA VÉOLIA - IRIS IMPRESSION -

LA POSTE - MF PROMOTION -

NISSAN NEUBAUER - PIC - ROYAUMONT -

UNIVERSITE DE CERGY PONTOISE



### Développement économique et territoires

*Il est encourageant de constater que les responsables des nouvelles communautés de communes qui ont en charge le développement économique de leur territoire s'emploient à créer avec les entrepreneurs des relations privilégiées. Une*

*attitude positive qui change le regard des élus vis à vis des seuls créateurs de richesses que sont les entrepreneurs.*

*C'est ainsi que la CAVAM (Communauté d'agglomération : Andilly, Deuil la barre, Groslay, Margency, Montmagny, Montmorency, Saint Gratien, Soisy sous Montmorency), après Val et Forêt (Ermont, Eaubonne, Le Plessis-Bouchard, Montlignon, St Prix, St Leu la Forêt), ont incité des clubs d'entrepreneurs à se créer, se développer ou se fédérer en mettant à leur service une logistique telle que du secrétariat, mise à disposition de salles, fichiers d'entreprises... Le but : dynamiser le territoire, rapprocher les compétences, échanger les expériences, valoriser les savoir-faire, faire du business de proximité, ce que réalise depuis une vingtaine d'années le Club Action Cergy-Pontoise Entreprises (ACE), avec l'ensemble de ses administrateurs, et sans soutien particulier.*

*Ainsi, lors du lancement du réseau Plato du Centre Val d'Oise/Communauté de communes du Parisis, le 8 avril dernier, Patrick Barbe, maire d'Herblay et vice-président en charge du développement économique et emploi à la CC du Parisis, a réaffirmé son appui à l'AIBT, association d'entrepreneurs fédérant les acteurs économiques du territoire, souhaitant qu'elle soit l'association de toutes les entreprises du secteur. "Les entreprises sont des poules aux œufs d'or pour les collectivités", a-il déclaré, une manière de rappeler que celles-ci sont créatrices et pourvoyeuses de richesses pour la collectivité, contribuent à la création de services, de crèches, d'aménagements urbains...*

*En ces temps de crise, promouvoir les entreprises, notamment les PME/PMI et TPE et faciliter leur développement et la création d'emploi devrait être pour les communautés de communes ou d'agglomération une priorité, et nous voulions souligner que certaines s'y activent avec succès. Pour les autres, elles peuvent prendre exemple et mettre en place les conditions de la réussite dans une collaboration fructueuse avec des clubs d'entreprises existants.*

*Nous ne manquerons pas de relater les efforts entrepris en ce sens, et de mettre en valeur les personnalités qui s'y attellent.*

Sincèrement vôtre

Marie-France Paviot

Contact  
entreprises

Édition : MF PROMOTION

Agence Conseil en Communication  
B.P. 78447 - 95807 Cergy-Pontoise cedex

Téléphone : 01 34 25 97 08

Fax : 01 34 24 84 83

Web : www.mfpromotion.fr

E-mail : vpaviot@mfpromotion.fr

jpaviot@mfpromotion.fr

SARL au capital de 7622,45 euros

RCS Pontoise B 352 519 292

Code APE 744B

Tirage : 8 000 exemplaires

### Rédaction & Publicité

Rédacteur en chef :.....Virginie PAVIOT

Rédaction : ..... Audrey LE MEUR

..... MF. PAVIOT,

Resp. Publicité :..... Julien PAVIOT

### Réalisation & Fabrication

Maquette : .....Yann PENN

Flashage et Impression :.....IRIS Impression

### Abonnements

Tarifs et conditions (1 an, 6 numéros) 1 an : 40 €

Règlement à l'ordre de MF PROMOTION

Directrice de la publication : MF. PAVIOT

[www.contact-entreprises.net](http://www.contact-entreprises.net)

Formation continue, CCI de Versailles Val-d'Oise / Yvelines

# Partenaire de vos compétences

Formations  
interentreprises  
ou sur mesure

dans vos locaux ou  
dans nos centres de formation de  
Poissy, Cergy-Pontoise,  
Roissy PN2 et  
Montigny-le-Bretonneux

Nos formations sont éligibles  
au titre du DIF (droit individuel  
à la formation), du plan  
de formation et de la période  
de professionnalisation.

N° Azur 0 810 078 095

PRIX D'UN APPEL LOCAL

www.dfce.versailles.cci.fr

fpcinfo@versailles.cci.fr

Consultez notre guide interactif :

www.formationcontinue.versailles.cci.fr

85 % des entreprises leaders sur leur marché forment leurs équipes  
sur les thématiques suivantes :

- Langues - Développement international
- Direction d'entreprise et management
- Gestion des ressources humaines et des compétences
- Communication - Efficacité professionnelle
- Marketing - Vente - Achats - Relations clients
- Comptabilité - Gestion - Finance - Fiscalité

- Bureautique et systèmes d'information
- Sécurité, hygiène et conditions de travail
- Qualité - Environnement - Production - Logistique
- Développement personnel et vie pratique
- Bilan de compétences

Nous en avons fait nos spécialités.



Chambre de commerce et d'industrie  
Versailles Val-d'Oise / Yvelines

À vos côtés, précisément.

**NV200**

DU **NEUF** DANS L'UTILITAIRE

4.2M<sup>3</sup>

**NISSAN NV200**  
Élu «International Van  
of the Year 2010»<sup>(2)</sup>

**149€ HT/MOIS<sup>(1)</sup>**  
Crédit bail sur 60 mois avec 1<sup>er</sup> loyer majoré  
de 3 994,20€ HT et 59 loyers de 149€ HT.

Climatisation  
&  
Radio CD

www.nissan-nv200.fr

**VENEZ DECOUVRIR LA GAMME NISSAN ENTREPRISE CHEZ NEUBAUER**

SAINT-GRATIEN  
01 39 34 09 09

SAINT-OUEN-L'AUMÔNE  
01 30 37 84 84

SAINT-BRICE S/FORÊT  
01 34 04 39 99

Retrouvez-nous sur **www.NEUBAUER.fr**



SHIFT\_the way you move  
AUTREMENT\_mobile.

<sup>(1)</sup> Exemple en crédit bail pour un NISSAN NV200 Fourgon 5 p. 1.5 dCi 85 ch Acenta avec climatisation, au prix remis de 13 314 € HT après déduction d'une remise de 2 536 € HT (sur prix au 01/01/2010), 1<sup>er</sup> loyer majoré à 3 994,20 € HT et 59 loyers de 149 € HT. En fin de contrat, option d'achat finale de 2 662,80 € HT ou reprise de votre véhicule par votre concessionnaire pour ce montant diminué des éventuels frais de remise à l'état standard et des kilomètres supplémentaires, selon conditions générales Argus. Coût total en cas d'acquisition : 15 448 € HT. Offre valable du 01/02/2010 au 31/03/2010, non cumulable réservée aux utilisateurs professionnels et sociétés, hors loueurs, flottes et administrations chez les Concessionnaires participants. Sous réserve d'acceptation du dossier par DIAC SA au capital de 61 000 000 € - 14, avenue du Pavé Neuf - 93160 Noisy-le-Grand - SIREN 702 002 221 RCS Bobigny, NISSAN WEST EUROPE SAS au capital de 4 253 835 €, RCS Versailles 699 809 174 Parc de Pissaloup - 13, avenue Jean d'Alembert - 78194 Trappes Cedex. <sup>(2)</sup> Élu par un jury européen de journalistes en presse spécialisée.

# industrie AGROALIMENTAIRE en Val d'Oise

Avec 420 000 salariés, l'agroalimentaire est le deuxième employeur français après l'industrie mécanique. Le secteur, avec 13 000 entreprises, est constitué de très grands groupes alimentaires (Danone, Lactalis, Bongrain, Pernod Ricard, Terrena...) et d'une multitude de petites entreprises réparties sur l'ensemble du territoire (70% ont moins de 20 salariés et seules 5% ont plus de 250 salariés).

A côté des régions d'excellence comme la Normandie ou la Bretagne, qu'en est-il de l'Île-de-France et plus spécifiquement du Val d'Oise ? Le secteur représente quelques

milliers d'emplois, du producteur vexinois jusqu'à des sites majeurs comme celui de Paul Predault (Goussainville), avec une

nette concentration des emplois dans le secteur Est du département, dopé par la proximité de l'aéroport. Tour d'Horizon des productions valdoisiennes.

## PREMIER MAILLON DE LA CHAÎNE : L'ACTIVITÉ AGRICOLE

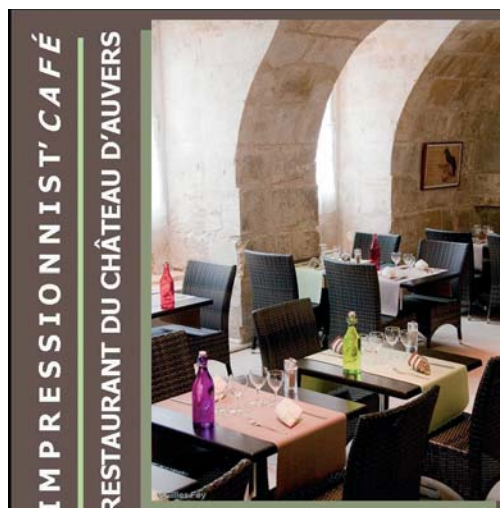
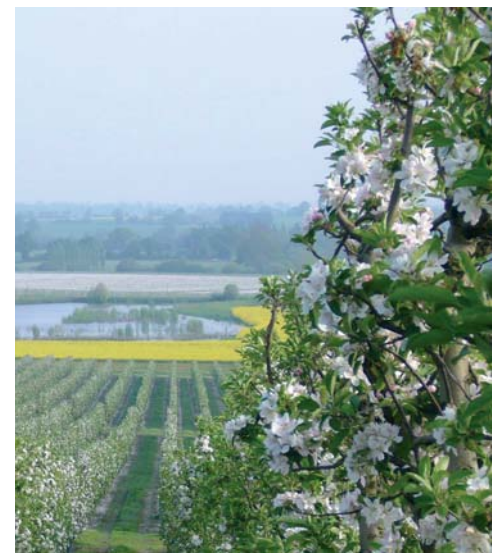
Elle est au démarrage de la filière agroalimentaire. Le Val d'Oise, riche de deux parcs naturels régionaux (Vexin et Pays de France), a conservé, malgré une importante densité urbaine, de vastes espaces dédiés aux cultures et à l'élevage. Avec une surface moyenne des exploitations de 120 ha (contre 131 ha en région), les céréales (blé, maïs, orge) et les oléo protéagineux (colza, pois, féveroles) représentent 55% des cultures dans le Val d'Oise (soit 43 000 ha cultivés), le maraîchage et la floriculture près de 20%, suivis par la betterave à sucre, qui reste traditionnellement ancrée dans les pratiques. Recensant 1200 actifs, le département se positionne, en terme de production agricole, derrière la Seine-et-Marne, de loin le 1<sup>er</sup> département agricole francilien, suivi par les Yvelines et l'Essonne. Concernant les productions animales, le cheptel bovin dans le Val d'Oise avoisine les 4000 têtes, le cheptel ovin et caprin, les 2500 têtes, le plaçant ainsi en 3<sup>e</sup> position des départements d'Île-de-France. Rencontre avec ces exploitants ou la ruralité aux portes de la capitale.

## Vergers des Rougemonts : fruit de deux générations

Notre tour d'horizon commence à Groslay, aux Vergers des Rougemonts (EARL Rigault et fils), spécialisés en cultures arboricoles et pratiquant la lutte raisonnée : essentiellement pommes et poires (250 t par an), mais aussi fruits de saison (abricots, groseilles, framboises, cassis, fraises, prunes...) et légumes (tomates et courges). Comptant une dizaine d'hectares de vergers, Pierre Rigault vend une partie de sa production en gros (Rungis) et demi-gros, aidé par deux permanents et des saisonniers. Compte tenu d'une baisse significative de la demande sur le marché de gros, l'exploitant a fait le choix de se recentrer sur la vente au détail, plus dynamique, et propose ses produits sur les marchés (Paris 3<sup>e</sup>) et en direct aux particuliers à Groslay (permanence le samedi matin au 6, rue Pasteur). L'avenir passe aussi par une production plus adaptée (moins de volume pour éviter les surplus, avec des surfaces exploitées réduites) et par une plus grande diversification, en proposant des pro-

duits de saison répondant aux demandes des consommateurs.

Tél. : 01 39 83 22 49 – 06 03 20 02 62



IMPRESSIONNIST'CAFÉ  
RESTAURANT DU CHÂTEAU D'AUVERS

**L' Impressionnist' Café  
du Château d'Auvers  
accueille un nouveau Chef !**

**Ouverture du restaurant  
tous les midis \*  
du mercredi au dimanche**

**Tél. : 01 34 48 48 48**

\* Possibilité de dîner sur réservation à partir de 15 personnes

**Formule à partir  
de 12 €**

**OFFRE SPECIALE  
du 7 avril au 2 mai  
UN APERITIF OFFERT\***

\* Sur présentation  
du journal

Voyage au Temps  
des Impressionnistes  
L'Œuvre d'Edouard Manet

val  
d'oise  
le département

## Ferme de l'Arche, du producteur au consommateur

Dans le Vexin français, Eric et Catherine Van Isacker sont installés depuis 1991. A Bréançon, ils élèvent des charolaises sur 55 ha de surfaces en herbe, destinées à la production de viande bovine. L'hiver, le troupeau rejoint les étables, où il est nourri avec du foin, de la luzerne et des céréales cultivées sur l'exploitation. La Ferme de l'Arche compte environ 270 bêtes dont 85 mères destinées à la reproduction. Chaque année, une vingtaine de génisses partent vers les abattoirs. Face à la baisse des cours, le couple a lui aussi choisi de privilégier, depuis 2004, la vente aux particuliers (caissettes de 10 à 12 kg vendues sur commande).

Tél. : 01 34 66 62 20



## Ferme Descamps : "engraisseeur" de porcs

Incarnant la 3<sup>e</sup> génération d'agriculteur, Didier Descamps s'est lancé dans l'élevage de porcs en 1983 (60 bêtes à ce jour) et exploite en complément 40 ha de terre, basées Hérouville, Nesles-la-Vallée, Auvers-sur-Oise (blé, orge, pois et maïs), ainsi que 1,5 ha de pommiers, dont la récolte est destinée à la fabrication de cidre. Une fois par semaine, les porcs sont emmenés à l'abattoir. Didier Descamps, boucher charcutier de formation, en assure la découpe et la transformation (boudins, pâtés, saucisses, andouilles, rôtis...). Les produits sont vendus aux particuliers, à la boutique de la ferme, ouverte tous les samedis de 17h à 20h : porc entier, demi, quart, charcuterie préparée, conserves de porc, pâtés, rillettes, cidre...

1, rue de la Croix à Hérouville

Tél. : 01 34 66 54 12

## La Ruellette, principal producteur d'œufs du Val d'Oise

Toujours dans le parc naturel régional du Vexin, à Commeny, la ferme de la Ruellette produit des œufs depuis 1960. L'élevage, dirigé par les frères Levesque, qui ont repris l'exploitation, compte 280 000 poules pondeuses. La Ferme de la Ruellette assure une collecte 6 jours par semaine permettant ainsi l'arrivage d'œufs extra-frais datés du jour de ponte chez les distributeurs et

## La Ferme de Launay et ses vaches laitières

A Nesles-la-Vallée, la famille Chevalier élève des vaches laitières (Prim'Holstein) et exploite 270 ha de terre (blé, escourgeon, maïs, colza, pois protéagineux, betterave sucrière...). Un type d'exploitation agricole, associant production laitière et polyculture, de plus en plus rare. Il ne subsiste d'ailleurs que sept exploitations laitières dans le Val d'Oise. Reprise en 2003 et 2007 par les deux fils de Claude Chevalier, agriculteur depuis les années 70, la ferme compte environ 140 animaux, dont 75 adultes en production. La production de lait est en moyenne de 8000 litres par vache chaque année, soit 600 000 litres par an. L'exploitation écoule quelque 500 000 litres via la laiterie Lactel de Clermont (Oise), le reste est vendu sur place aux particuliers, tous les jours de 16h30 à 18h. Un achat qui constitue presque un acte de soutien au producteur dans un contexte de baisse constante du prix du lait et d'augmentation du niveau des charges (alimentation, fertilisation, énergie...).

Tél. : 01 34 70 61 07

consommateurs en région parisienne. Les œufs sont conditionnés par la Ferme du Pré, située à Eragny sur Epte (Oise), et distribués sous sa propre marque, "l'œuf de la Ruellette". L'entreprise emploie une vingtaine de personnes.

Tél. : 01 34 67 40 09

[www.fermedelaruellette.com](http://www.fermedelaruellette.com)

**acmé** PROTECTION

Vente & entretien de matériel de lutte contre l'incendie

EXTINCTEURS, PLANS DE SÉCURITÉ, SIGNALÉTIQUE, FORMATION

[www.acme-protection.fr](http://www.acme-protection.fr)

Entreprise certifiée : APSAD & NF SERVICE IEM n° 348/06/04-285

ZA - 5, rue Ferrié  
95300 Ennery  
info@acme-protection.fr  
01 34 41 06 96

Restaurant

*ici et ailleurs*  
Une cuisine créative dans vos assiettes

01 30 30 01 60

17 avenue du Nord - 95000 Cergy  
[www.icietailleurs.fr](http://www.icietailleurs.fr) - [contact@icietailleurs.fr](mailto:contact@icietailleurs.fr)

## Chez les Bourven : le choix du bio

On ne pouvait faire l'impasse sur le bio, un créneau que Jean-Pierre et Evelyne Bourven, installés à Ham, ont choisi de privilégier : sur 120 parcelles (un total de 80 ha), l'assolement se répartit entre productions légumières biologiques (endives, asperges brocolis, potirons, fenouils, courgettes, oignons...), maraîchage bio avec une diversité de variétés rustiques, pommes de terre bio de qualité ou variétés anciennes, verger bio... Même si une grande partie est vendue en gros à Rungis et en demi-gros dans les magasins spécialisés, le couple privilégie les circuits courts : vente à la ferme de 16h30 à 19h le samedi, paniers individuels déposés dans des points de livraison chaque semaine, marchés (notamment Enghien-les-Bains le mardi, le jeudi et le dimanche), mais aussi livraisons à des AMAP (associations pour le maintien de l'agriculture paysanne). Ce système lie le producteur à un groupe de consommateurs auquel il livre des légumes en vrac. Ces derniers se répartissent ensuite les fruits et légumes. Jean-Pierre Bourven livre plusieurs AMAP : la Goutte d'Or à Paris, Eragny et une autre au siège d'Air France à Roissy.



31, rue de Neuville, Ham - Cergy  
Tél. : 01 30 30 59 06

## EARL Tremblay : commercialisation en gros

À Neuville, Francis et Annie Tremblay ont créé leur entreprise maraîchère en 1984. Exploitant 27 ha à Neuville et 129 ha à Epiais-Rhus, ils produisent des radis (1 million de bottes par an), des oignons blancs (1 million de bottes), des choux (3000 t), mais aussi du céleri branche et du céleri rave, du topinambour. Ces cultures sont complétées par des céréales et betteraves, qui viennent diversifier les rotations légumières. Aux cinq permanents que compte l'exploitation, s'ajoute chaque année l'embauche de 25 à 30 saisonniers, pendant une période de huit mois. Le couple vend ses produits au MIN de Rungis (destiné aux restaurateurs, commerçants, magasins et entrepôts...) et fournit six jours sur sept une quinzaine de grossistes, tout en s'adaptant constamment aux évolutions du marché.

Tél. : 01 34 24 06 50

## EN BREF

**La ferme d'Hugues Ribiollet**  
et ses célèbres fromages de chèvre  
2, grande rue à Chauvry  
01 34 69 26 07

**Les Ruchers de Vieille France :**  
400 ruches. En vente : miel, pain d'épice, nougat, bougies, savons, cirages, encaustiques  
**Ferme de Montauglan**  
35, rue de Montubois à Béthemont  
01 34 69 43 44

**La Ferme Brasserie du Vexin**  
fabrication et vente de bière  
3, rue de la Croix des Ruelles,  
Théméricourt - 01 30 39 24 43

**L'Huilerie avernoise :**  
Huile artisanale (colza, tournesol, sésame, sésame grillé).  
Ouverture : le mercredi et sur demande au 06 11 19 07 28  
et 01 30 39 20 01

**Les Vergers d'Ableiges :**  
production de 27 variétés de poires et pommes, fabrication des jus de pommes à l'ancienne en vente à la boutique de la ferme le vendredi de 9h à 19h et le samedi de 10h à 17h (Vente demi-gros et détail).  
01 34 66 10 56 - CD 28, Ableiges  
[www.lesvergersdableiges.fr](http://www.lesvergersdableiges.fr)

**Ferme de la couture :**  
volailles, charcuterie à base de volailles, produits régionaux  
72, rue de la vallée à Sagy  
Tél. : 01 34 66 32 05  
[www.fermedelacouture.com](http://www.fermedelacouture.com)

DDVO Communication Tél. : 01 79 85 71 01

- Plafonds tendus
- Isolation thermique
- Peinture, décoration
- Revêtements sols et murs
- Rénovation de la pierre de taille
- Ravalement et imperméabilité des façades

# Hexatech

## Décors & Techniques

251, Bd des Aviateurs Alliés  
95610 Eragny sur Oise

Tél : 01 39 09 49 09 - Fax : 01 39 09 49 00 - Retrouvez-nous sur : [www.hexatech.fr](http://www.hexatech.fr)



PRODUCTION AGROALIMENTAIRE : DE L'ARTISANAL AU PROCESS INDUSTRIEL

## Spécialités antillaises : la cuisine d'Outremer

La société, comme son nom l'indique, a fait de la cuisine créole sa marque de fabrique : boudins, accras, crabes farcis, colombos, brochettes de massalé... A sa création, elle est une des rares à proposer de la cuisine dite "exotique". Petite charcuterie de quartier née dans les années 50, l'activité de Gérard Terreau, son fondateur (qui n'a pas d'origine créole mais a beaucoup voyagé aux Antilles) s'est industrialisée au fil des années, impliquant de nombreuses recherches techniques afin de conserver les saveurs obtenues par méthode traditionnelle. Une ligne automatique destinée à la production des accras a notamment été intégrée permettant, d'augmenter la productivité sans modifier la recette d'origine. Comptant une vingtaine de personnes, l'entreprise familiale (aujourd'hui dirigée par les enfants du fondateur) a déménagé en 1994 à Gargès-lès-Gonesse afin de s'agrandir. Ses mets tropicaux sont essentiellement destinés aux traiteurs, restaurants, vendus sur les foires et marchés et prisés par des noms prestigieux comme Fauchon, Hédiard et Dalloyau qui proposent ses crabes farcis, ou encore Picard qui distribue sous sa marque ses petites boudins cocktail.

Tél. : 01 39 93 76 00

[www.specialites-antillaises.fr](http://www.specialites-antillaises.fr)

## Carret Munos saveurs du Maroc

La fabrication de semoule de couscous... tout un savoir-faire que perpétue de-

puis 35 ans la société Carret Munos (4 personnes). La graine de couscous déshydratée est obtenue à partir de semoule de blé dur, après un processus de transformation spécifique (mouillage, roulage, cuisson, séchage...). L'entreprise familiale est aujourd'hui dirigée par les enfants du fondateur, Emile Munos. Cet ancien chef d'atelier, qui fut directeur d'une usine alimentaire à Casablanca, parvient à industrialiser la fabrication du couscous dans les années 60. Son

ingéniosité attire l'attention de Philippe Carret de la famille des pâtes Rivoire et Carret, qui lui propose de s'associer et de monter une usine de fabrication en France. La famille Munos quitte le Maroc en 1974 et la toute nouvelle usine, basée à Franconville, produit ses premières tonnes de couscous. Reconnue pour la saveur de sa préparation artisanale, produite à partir de semoules de qualité supérieure, cette PME "mono-produit" travaille exclusivement avec des professionnels de l'alimentation pratiquant la vente en gros, basés partout en France. Carret Munos produit chaque année près de 2,5 tonnes de semoule.

Tél. : 01 34 13 79 96

[www.carretmunos.com](http://www.carretmunos.com)

## Pasta Nostra met la main à la pâte

Aldo Cuglietta est à la tête d'une PME de 5 personnes installée à Sarcelles. Un nom à consonance italienne pour ce patron qui a repris les rênes de l'entreprise créée par ses parents il y a 25 ans. Pasta Nostra capitalise sur les origines de ses fondateurs en fabriquant artisanalement des pâtes fraîches, pâtes farcies, lasagnes, cannellonis, plats cuisinés, insalatas.... La PME sarcelloise qui dispose actuellement d'un laboratoire de 200 m<sup>2</sup> produit entre 40 et 50 t chaque année. Ce qui fait surtout la fierté de l'entreprise, c'est son beignet de courgette frit, dont le nom et la marque ont été déposés : le Saporela, lancé il y a 9 ans, qui représente aujourd'hui plus de 70% de son chiffre d'affaires. Un succès commercial, distribué partout en Ile-de-France aux traiteurs, boucheries/fromageries, petites et moyennes surfaces. Le patron, qui ai-

merait lancer d'autres variétés (beignets farcis au fromage, aux légumes, au saumon...), cherche à trouver de nouveaux partenaires afin d'être distribué en régions.

Tél. : 01 39 92 58 90 - [www.pastanostra.fr](http://www.pastanostra.fr)



### LES SOURCES VALDOISIENNES

#### Cristaline, la marque leader

Le groupe Roxane, embouteilleur de l'eau de source Cristaline, est propriétaire de la source Arline de Franconville. Ce site emploie une vingtaine de personnes et conditionne plus d'une dizaine de millions de bouteilles chaque année. Avec une vingtaine de sites de production répartis partout en France, la marque Cristaline est devenue leader sur le marché français. Elle a dépassé la marque Evian en volume, et représente actuellement 24% de parts de marché des eaux plates. Elle est aussi distribuée dans la majorité des pays à travers le monde.

[www.cristaline.tm.fr](http://www.cristaline.tm.fr)

#### Les bonbonnes de la source de Santeuil

La source des Roches, communément appelée source de Santeuil, est située dans le parc naturel du Vexin, à Brignancourt. Elle est exploitée par la SARL Defeaus, qui réalise l'embouteillage des eaux naturelles de deux autres sources : la source de Bulles dans l'Oise et la source de Rochemaure dans l'Ardèche. L'eau de source de Santeuil est embouteillée depuis 1889 et a été produite pendant plusieurs décennies sous forme d'eau de table gazéifiée ou d'eau de source plate naturelle. Elle est aujourd'hui conditionnée en bonbonnes pour fontaines d'eau.

[www.domaines-des-sources.com](http://www.domaines-des-sources.com)

### CHOCOLAT

#### Les bonbons

Il est le plus gros fabricant de truffes et bonbons de chocolat du département. Guyaux Chocolatier, société familiale créée en 1931 produit chaque jour au sein de son unité de 4000 m<sup>2</sup> quelque 1500 kg de chocolat et 2000 kg de truffes. La société compte 15 salariés permanents et jusqu'à 25 saisonniers. La production, conditionnée sur place, est pour moitié revendue sous le nom de Guyaux Chocolatier en Europe, aux Etats-Unis et au Japon. L'autre moitié est écoulée sous marque de distributeur. Après avoir intégré en interne un service qualité, l'entreprise a investi il y a deux ans dans une nouvelle ligne de production de truffes fantaisie et a diversifié sa gamme en lançant des truffes avec des inclusions.

[www.chocolatsguyaux.fr](http://www.chocolatsguyaux.fr)



# Charles Derungs, confiturier et conserveur

Créée en 1932, la conserverie est unique en son genre, perpétuant un savoir-faire maison. Dès sa création, l'entreprise de Saint-



vité, toujours entièrement artisanale, se répartit entre le pressage de jus de fruits, la fabrication de confitures, gelées, de conserves de fruits et légumes, de sirops de fruits, de soupes... Travaillant avec près de 200 arboriculteurs et maraîchers mais aussi des particuliers, la fabrique a lancé, il y a quelques années, des purs jus de fruits pétillants et investi dans des machines permettant de gazéifier les boissons. Sa gamme s'est élargie avec des nectars et des jus de fruits composés, aux goûts plus élaborés (rhubarbe, fruits rouges...).

Ouen l'Aumône prend le créneau du façonnage et travaille en direct avec les producteurs et les particuliers. Les clients possédant des potagers et les cultivateurs en excès de production amènent leurs matières premières pour les mettre en conserves. En 1984, Charles Derungs prend la suite de son grand-père à la fabrique. L'acti-

commercialise également une vaste gamme sous son nom, en vente au magasin de la fabrique, de mi-juin à fin octobre (du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h, ainsi que le vendredi matin).

**1, rue Salvador Allende,  
Saint-Ouen l'Aumône  
Tél. : 01 34 64 06 28**

## RESTAURATION

### Servair opère à 10 000 pieds

Servair se définit comme un groupe dédié à la restauration aérienne (catering). Restauration, agroalimentaire, il n'y a qu'un pas... Le métier de cette entreprise (n°1 en France et 3<sup>e</sup> mondial), filiale d'Air France est d'assurer l'élaboration des repas destinés à près de 120 compagnies aériennes. A partir des matières premières commandées à ses fournisseurs, ses équipes prennent en charge la cuisson et la transformation alimentaire ainsi que le dressage des produits déjà conditionnés puis l'acheminement des plateaux à bord des avions.

Roissy-en-France compte deux implantations majeures : Servair 1, spécialisé dans le long courrier, qui emploie 1540 personnes et sert 30 000 prestations jour (cuisine chaude et froide continentale, mais aussi ethnique, pour les classes affaires et économiques) et le site de Servair 2, qui avec un effectif de 1000 collaborateurs, livre en moyenne 25 000 plateaux jour (moyens et longs courrier) et fournit 11 compagnies.

[www.servair.fr](http://www.servair.fr)

**royaumont**  
Val d'Oise



**journee d'étude  
séminaire, convention  
événement d'entreprise  
soirée à thème**

Xavier Joube > 01 30 35 59 72  
et Alexandra Mouton  
> 01 30 35 59 34  
sont à votre écoute

[seminaireroyaumont.fr](http://seminaireroyaumont.fr)  
[semrecep@royaumont.com](mailto:semrecep@royaumont.com)

Royaumont est à 30 minutes  
de Roissy et de Cergy-Pontoise.

**un lieu pour la réflexion  
et la créativité**

- > bénéficiez de la grande proximité des salles, chambres et lieux de détente
- > découvrez nos ateliers de pratique artistique

**un cadre de festivités**

- > dégustez une gastronomie adaptée à vos envies
- > appréciez l'accompagnement de votre interlocuteur, du premier rendez-vous jusqu'à l'événement



**POUR RECHERCHER UN NOUVEAU SITE  
D'IMPLANTATION EN VAL D'OISE**  
(TERRAINS, BUREAUX, LOCAUX D'ACTIVITÉS, ENTREPÔTS...),



**01 34 25 32 42**  
[www.ceevo95.fr](http://www.ceevo95.fr)  
[ceevo@ceevo95.fr](mailto:ceevo@ceevo95.fr)  
Hôtel du Département - 2 avenue du Parc - Cergy  
95032 CERGY-PONTOISE CEDEX

## Jouneau : les tartinables herblaysiens

Située à Herblay, la société Jouneau (20 personnes) est fabricante de tartinables pour apéritif, tapas et sandwich, essentiellement à base de poissons et légumes, vendus sous la marque Cruscana. Denis et Gilbert Jouneau, ses fondateurs, mettent au point en 1965 la recette du beurre de crustacés et développent ce nouveau marché. La fabrication est au démarrage artisanale. En 1981, le couple cède la société à l'un de ses principaux clients, Knud Hays Thogersen, dirigeant de la société Scan Import. Fidèle à ses origines danoises, celui-ci distribue en France des produits scandinaves (harengs, crevettes, fumaisons, œufs de poisson). Suite à cette reprise, Jouneau devient filiale de Scan Import, qui continue d'assurer la commercialisation de ses produits. Travaillant déjà de façon étroite avec la GMS (grandes et moyennes surfaces), Scan Import a su imposer la marque Cruscana dans les rayons des supermarchés (rayons frais "traiteur de la mer" et épicerie fine). Il s'agit

essentiellement de tapenades, de beurres marins, de rillettes de thon aux légumes, de caviars de légumes, de dips (à base de fromage blanc), de sauces provençales, proposés en barquettes ou en verrines, soit une trentaine de références. Une partie de la production est également vendue sous marque distributeur, un marché en fort développement. En France, ses produits (près de 3,5 millions d'unités produites chaque année) sont distribués dans les enseignes Auchan, Atac, Cora, Galec, Intermarché, Match et Système U. La GMS représente 80% du chiffre d'affaires de la société Jouneau (chiffre d'affaires 2009 : 4,3 millions d'euros), les 20 % restant se répartissant entre l'export et le circuit RHF\* (traiteurs, collectivités). La production, installée sur 1000 m<sup>2</sup>, compte un laboratoire intégré (R&D, contrôles, traçabilité...) et s'organise autour de



trois lignes de production : deux pour la fabrication des barquettes (capacité de 50 000 à 60 000 unités par jour), une pour la fabrication des verrines (30 000 unités par jour) ainsi qu'un atelier artisanal de blinis et mini-blinis. 1000 m<sup>2</sup> sont réservés au stockage des matières premières et des produits finis. Dans un souci d'innovation permanent, Jouneau lance régulièrement de nouveaux produits qui suivent les tendances de consommation, comme ses spécialités fruits et légumes pour l'apéritif : carotte et melon ou encore kiwi et olive....

Contact Isabelle Thogersen

Tél. : 01 39 97 61 10 - [www.cruscana.fr](http://www.cruscana.fr)

\*restauration hors foyers

## Le Gourmet parisien : recette gagnante

Tout commence en 1988, avec trois salariés, dans des locaux de 120 m<sup>2</sup>. Un peu plus de vingt ans plus tard, le Gourmet parisien, créé par Alain Camagie, compte 130 salariés. L'entreprise basée à Goussainville fabrique des pâtisseries et des desserts individuels surgelés, de qualité « haut de gamme », destinés aux restaurants, hôtellerie et catering aérien. En août 2008, la société se rapproche d'une PME déjà partenaire depuis 2001, Pole Sud, implantée dans l'Aude, spécialisée dans les glaces. La fusion des moyens industriels et commerciaux des deux entités a donné naissance à un vrai spécialiste des desserts à destination de la restauration commerciale, baptisée la Compagnie des desserts. Le groupe pèse désormais 40 millions d'euros de chiffre d'affaires, compte 310 collaborateurs, 9000 clients, avec une production annuelle de 20,8 millions de pièces de pâtisseries et de 4 millions de litres de glace. Ce rapprochement a ainsi permis au Gourmet parisien, essentiellement concentré sur la région parisienne, de s'ouvrir à d'autres marchés, notamment internationaux, grâce au réseau de distribution de Pole Sud. Misant sur la créativité et la qualité gustative, le fabricant valdoisien référence ac-

tuellement 350 produits et lance tous les ans de nouvelles collections comprenant pâtisseries crues (entremets, mousse avec ou sans biscuit) et pâtisseries cuites (feuilleté, tartelette, sablé, cake, mi-cuit chocolat...). Son service R&D est composé de



trois pâtisseries et d'un ingénieur. Une centaine de personnes travaille en production, procédant à des contrôles qualité drastiques, lors de chaque étape de fabrication. Les produits fabri-

qués la veille sont quotidiennement goûtés par un comité de dégustation. Le site de Goussainville arrivant à saturation, le Gourmet parisien vient d'investir quelque 7,5 millions d'euros dans la construction d'une nouvelle usine à Roissy-en-France (ZAC des Moulins). Le bâtiment de plus de 4000 m<sup>2</sup> devrait être achevé avant cet été. Deux circuits différents y seront organisés, pour les produits crus et les produits cuits, ainsi qu'un laboratoire de 70 m<sup>2</sup> pour l'élaboration des recettes.

L'usine devrait ainsi doubler sa capacité de production, passant à quelque 40 millions de pièces annuelles.

Tél. : 01 30 18 17 17 - [www.gourmetparisien.com](http://www.gourmetparisien.com)

**IRISIADES** 2010

22 & 23 mai  
10h - 18h  
2 €

Fête des fleurs, des plantes et des arts

Voyage au Temps des Impressionnistes (Château d'Auvers-sur-Oise)

val d'oise

**Château d'Auvers**  
(Site du Conseil général du Val-d'Oise) - 95430 Auvers-sur-Oise  
Tél. : 33 (0)1 34 48 48 48 - [www.chateau-auvers.fr](http://www.chateau-auvers.fr)

3 rue des  
Chênes Emeraude  
95000 CERGY  
01 34 24 94 94

**Mercure**  
CERGY

56 chambres  
2 salles  
de séminaire (40 et 80m<sup>2</sup>)

Avril 2 nuit  
avec petit-déjeuner

160€ Lundi-mardi,  
Mercredi-jeudi

## Sofrabrick : les pâtes ethniques

La société Sofrabrick est précurseur depuis plus de 20 ans dans la fabrication industrielle des feuilles de brick. Venues d'Afrique du nord, elle sont composées de farine de blé et utilisées pour réaliser des aumônières, des corolles, des feuilletés ou des triangles. L'industrialisation de la production s'est imposée comme une petite "révolution" pour ce produit, jusqu'alors façonné manuellement. L'entreprise, créée et dirigée par Mylène Castro et son mari, aujourd'hui décédé, est implantée à Gonesse, où elle a regroupé, il y a quelques années, ses trois unités de production et construit un nouveau site d'une surface de production de 3 600 m<sup>2</sup>. Ayant bénéficié des aides du Feder, cette relocalisation s'est accompagnée de l'acquisition de nouveaux matériels de production qui ont permis le développement d'un procédé de fabrication plus simple et automatisé. Au-

jourd'hui, avec une cinquantaine de salariés, la PME a une capacité de fabrication de plus de 20 millions d'unités de feuilles de brick par an, soit 200 millions de feuilles, commercialisées sous la marque "JR" (en grande distribution) et "Sélection Restauration", destinée aux traiteurs, restaurateurs et industriels. Actuellement, Sofrabrick détient 80 % du marché national et s'affiche comme un des leaders européens dans les pâtes ethniques. Dans le même temps, afin de ne pas rester confinée dans la fabrication d'un seul produit, Mylène Castro a racheté une unité de pâte filo (capacité de fabrication actuelle de plus de 1 000 t par an) et élargi ses gammes en se lançant dans la fabrication de pitas et de kadaif, vermicelles de pâte fraîche pour la réalisation de recettes sucrées et salées telles que des nids, beignets...

Tél. : 01 39 85 90 00 - [www.sofrabrick.fr](http://www.sofrabrick.fr)

## SPVO : du pain sur la planche

L'histoire commence chez Dalloyau, où Claude Pitard parfait sa formation de pâtissier - boulanger. Quelques années plus tard, en 1964, il se lance à son compte et développe une dizaine de magasins autour d'Enghien. Puis, à la demande des traiteurs et restaurateurs d'environ, il crée en parallèle une société de gros qu'il installe à Pierrelaye, SPVO (Société de Panification du Val d'Oise). Le patron s'est aujourd'hui complètement recentré sur cette activité. L'entreprise compte 10 fours, 6 petits pétrins et une équipe de 32 salariés, qui travaillent "comme chez l'artisan" (pas de production à la chaîne ni en ligne), dans un souci de qualité, avec des capacités de production journalières de 50 000 petits pains, 10 000 baguettes, 10 000 pains ou encore 5000 viennoiseries. "Nous dénombrons environ 300 clients jour, essentiellement basés dans le Val d'Oise et la région : lycées, collèges, hôpitaux, traiteurs, restaurateurs, acteurs de la restauration collective comme Sodexo, maisons de retraite...", précise le patron. SPVO propose près de 300 pains différents, de la tradition, au bio, en passant par les pains aux graines, les pains de mie, les paninis... Depuis un an, Claude Pitard s'est aussi lancé dans le pré-cuit frais et surgelé, offrant à ses clients une plus grande flexibilité en terme de délais de consommation. Un moyen aussi de proposer toujours plus de choix, quand la période se veut moins florissante, conséquence de la baisse d'activité de ses principaux clients (hôtellerie, restauration, traiteurs). A 70 ans, ce passionné songe tout de même à la retraite et s'interroge sur la reprise de son entreprise. Il lui faut maintenant préparer la relève.

Tél. : 01 39 32 78 00 - [www.spvo.fr](http://www.spvo.fr)



## Oragôme : le sens du goût

Oragôme (groupe Orgasynth) est née en février 2008 du rapprochement des activités d'Adrian Industries (matières premières aromatiques) et de Fontarôme (spécialisée dans les arômes). La société travaille pour des industriels de la parfumerie fine et la cosmétique ainsi que l'industrie alimentaire. Dans ce domaine, Oragôme est capable de proposer une vaste palette de composés aromatiques pour agrémenter les recettes des industriels de l'agro-alimentaire, d'une huile essentielle de citron pour l'aromatization d'une boisson, à la création d'un arôme unique de framboise pour un yaourt. Sur son site de Saint-Ouen l'Aumône (une quarantaine de personnes, un CA de 12 millions d'euros environ) sont ainsi conçus et produits des arômes naturels, des matières premières de synthèse, ainsi que des arômes artificiels sucrés et salés, proposés sous plusieurs formes (liquide, émulsion, poudre, granulés...). Pour créer les arômes, le service R&D dispose de trois laboratoires : l'un pour les formulations sucrées, le second pour les formulations salées et un laboratoire d'application permettant de déterminer le dosage correspondant aux contraintes industrielles. Ses équipes mettent ainsi au point de nombreuses saveurs pour les boissons alcoolisées et non alcoolisées (abricot, caramel, cola, framboise, margarita, orange, pina colada, téquila, vin...), des arômes pour les produits laitiers, des saveurs pour les conserves de viandes, de légumes, plats ethniques et exotiques, plats cuisinés sous vide ou surgelés. L'aromathèque d'Oragôme (22 000 formules) est également riche de nombreuses références pour aromatiser bonbons et confiseries, biscuits et snacks (épices et assaisonnements).

Ce savoir-faire bénéficie aussi aux clients de la pharmacie pour lesquels sont développés des arômes répondant à des problématiques particulières, ainsi qu'à ceux de la nutrition animale.

Tél. : 01 34 48 57 57  
[www.orgasynth.com](http://www.orgasynth.com)



**24h/24  
7j/7**    **1 seul numéro  
01 30 38 03 89**

Plus de 60 ans au service  
des collectivités, industriels et particuliers

- dégorgements et canalisations
- curage, pompage (fosse septique...)
- inspection télévisée couleurs
- détartrage de colonnes
- transport des déchets vers des centres agréés



**I.F.A.**  
 1, ZA la Chapelle St Antoine 95300 ENNERY  
 Fax : 01.34.43.83.81    [ifa@veolia-proprete.fr](mailto:ifa@veolia-proprete.fr)

JPCGAZ52/07



L'impression de votre expression  
Offset et Numérique

**Tél. : 01 34 64 33 35**

**Fax : 01 30 37 85 10**

[www.iris-impression.com](http://www.iris-impression.com)

L'art évolue, l'impression aussi... IRISistiblement !

1, rue de la Guivernone - Z.I. du Vert Galant - Saint-Ouen-l'Aumône

### Journée de la femme, deux clubs se rencontrent



Nous n'étions pas les seules femmes lors de la journée du 8 mars à nous réunir pour fêter entre adhérentes et leurs amies ce jour qui met en valeur plus particulièrement les femmes. En effet, le centre des jeunes dirigeants avait lui aussi invité ses membres féminins à se rencontrer au Novotel en même temps que le Club ACE, ce qui nous a permis de partager un café ensemble. La veille, nous avons eu les honneurs de la presse dans le Parisien, avec une interview de notre présidente d'honneur Marie-France Paviot, qui a commenté l'évolution de la femme pendant ses 40 ans de vie active en trouvant d'ailleurs triste d'en voir si peu dans les conseils d'administration des grandes entreprises. Lors de notre déjeuner, France 3 a aussi interviewé Corinne Maître, expert-comptable et directrice du cabinet Sigex, et Btissam Tati de Procarist sur leur fonction par rapport à la « gente masculine ». Une rencontre d'abord amicale et conviviale qui se renouvelle chaque année depuis la création du club soit 20 ans.

### Manifestations à venir

#### Jeudi 3 juin prochain : Speed-meeting

Le club organise un nouveau speed-meeting au golf de Cergy, de 17h à 19h. Cette manifestation permet aux entreprises participantes de prendre, lors de rendez-vous de quelques minutes, un maximum de contacts.

Contact : Virginie Paviot 01 34 25 97 08 ou Btissam Tati 01 30 37 02 52

#### Vendredi 11 juin : Portes ouvertes chez Sorevo

Eric de l'Etoile accueillera les adhérents ainsi que l'AIBT, association d'entrepreneurs du centre du Val d'Oise, pour une visite de son entreprise, Sorevo Environnement, le 11 juin prochain. La société est spécialisée dans le recyclage des déchets industriels. Elle est basée à Bessancourt.

#### Samedi 26 juin : Visite du château de Versailles

A la demande d'un grand nombre d'entre vous, nous renouvelons cette visite, qui avait enchanté nos participants l'an dernier : visite des grands appartements du roi et de la reine, galerie des glaces, galerie des batailles, déjeuner à « la Petite Venise » située dans les anciennes écuries, balade dans le parc à la découverte du Théâtre de la reine, promenade dans les petites allées pour admirer les plus beaux bosquets...

Contact Micheline Fior au 06 30 37 81 78



#### Vendredi 23 juillet : Barbecue party chez Flowtech

Notre adhérent Michel Delsault, patron de la société Flowtech Metal à Marines, réitère son traditionnel barbecue, le vendredi 23 juillet prochain, auquel sont conviés les adhérents du club. Contact Michel Delsault au 01 30 39 46 10

#### Vendredi 1<sup>er</sup> octobre : Trophée de golf

Le Club ACE organise sa traditionnelle compétition de golf en shotgun, le 1<sup>er</sup> octobre prochain, au golf de Montgriffon. Organisée conjointement avec l'AIBT, la compétition sera suivie d'une soirée inter-réseaux et d'un dîner.

Si vous souhaitez sponsoriser cet événement, n'hésitez pas à contacter d'ores et déjà Virginie Paviot au 01 34 25 97 08 ou Thierry Guillemot au 01 34 64 33 35

Un réseau d'acteurs  
économiques pour :

- ▶ Etablir des partenariats
- ▶ Participer à la vie d'un club d'affaires
- ▶ Echanger • Témoigner • Se faire connaître

Venez rejoindre  
le club des entreprises de Cergy-Pontoise et environs

#### Club ACE

B.P. 18459 - 95807 Cergy-Pontoise cedex • Fax : 01 34 24 84 83  
e-mail : iclub@clubace.org • 01 34 25 97 08

M./Mme : .....

Fonction : .....

Société : ..... Activité : .....

Tél. : .....

e-mail : .....

Désire :  Rencontrer notre chargée de mission  
 Recevoir une documentation



# Hervé Pouyet, président du directoire de Laroche SA et du nouveau club des entreprises de la Vallée de Montmorency (CEVAM)

*Il a 48 ans, une carrière d'industriel dans le domaine de la mécanique de précision, un emploi du temps hyperchargé, ce qui ne l'empêche pas de prendre la présidence du nouveau club d'entrepreneurs de la Vallée de Montmorency. Portrait d'un fédérateur à la recherche de l'efficacité.*

## **Vous êtes à la tête d'une PME de près de 200 personnes, quel a été votre parcours ?**

En 1983, alors que j'étais en mathématiques spéciales pour poursuivre des études d'ingénieur, j'ai dû abandonner pour raisons personnelles. Je suis entré chez Laroche SA où j'ai fait toute ma carrière. Totalisant 192 salariés, le groupe comprend plusieurs sociétés : Laroche SA et ses trois filiales; Diconex et OCP basées à Andilly et Laroche Industries à Toulouse. Laroche SA évolue dans le domaine de la mécanique de précision à haute valeur ajoutée et de l'usinage complexe sur tout type de matériaux, en offrant des prestations variées et globales. Nos clients sont présents dans l'aéronautique, le spatial, l'armement, les télécommunications. Nous comptons 80 techniciens de production et 20 employés administratifs sur Andilly. La formation interne est prioritaire pour faire évoluer nos salariés. La moyenne d'âge est de 41 ans, une moyenne de 19 ans d'ancienneté et un très faible turn-over. Nous valorisons les compétences de chacun, la polyvalence, l'initiative. Le but : rester au top de nos savoir-faire, de notre technologie, pour répondre aux attentes de nos clients.

## **Comment êtes-vous devenu président du CEVAM ?**

Je suis un industriel, donc, à priori, qui communique peu. Toutefois, depuis, quelques années, je suis président de l'association des entreprises d'Andilly, regroupant une trentaine de chefs d'entreprise sur un même site, qui ont besoin de contacts pour échanger des expériences, des in-

formations, et dans la mesure du possible, faire du business de proximité. Nous nous réunissons de manière informelle trois ou quatre fois par an autour de thèmes précis. Luc Strehaiano et Daniel Fargeot président et vice-président de la Communauté d'agglomération de la Vallée de Montmorency sont venus me chercher pour me demander d'animer le tissu économique de la Communauté d'agglomération au travers de ce nouveau club d'entreprises. J'apprécie les relations humaines, le besoin de fédérer les savoir-faire. Je trouve dommage que les entrepreneurs cherchent loin, des compétences qui existent à deux pas de chez eux.

## **Comment se présente le territoire ?**

Il y a environ 3000 entreprises sur ce territoire (Andilly, Margency, Montmorency, Grosly, Soisy-sous-Montmorency, Saint-Gratien, Deuil-la-Barre, Montmagny), dont 300 entreprises de plus de 9 salariés et 180 dans les huit zones industrielles. Impulsé par la CAVAM, ce club sera opérationnel courant avril, va permettre les contacts entre ses membres et fédérer ainsi les entrepreneurs. C'est aussi le moyen d'apporter des solutions aux problèmes des chefs d'entreprise qui peuvent s'exprimer entre homologues plus facilement et appliquer ainsi des solutions qui ont déjà fait leurs preuves. Les relations entre les hommes sont à mon avis plus riches de sens que toute l'information que l'on peut trouver dans les nouveaux médias. Pour moi, la plus grande richesse, c'est la valorisation, le partage

des connaissances entre les individus et l'exemplarité des expériences.

## **Quels sont vos objectifs ?**

Sur 3000 entreprises, nous espérons bien attirer 300 entrepreneurs qui souhaiteraient regarder autour d'eux ce qui se passe et permettre d'échanger des cartes de visite et des contacts. Nous organisons des réunions à thème sur les recrutements par exemple, les aides à l'emploi, les échanges d'expérience et sur le management. La CAVAM met une logistique à notre disposition : fichiers, secrétariat, il me reste à animer et trouver les thèmes qui intéressent mes homologues et là, je crois que j'ai un peu d'expérience.

*Bravo à cet industriel, père de trois enfants, qui donne de son temps pour animer un réseau d'entrepreneurs. Il n'oublie pas pour autant son hobby, l'aviation, puisqu'il est vice-président du club d'Enghien - Moisselles dont il est membre depuis trente ans.*

Laroche SA : usinage complexe de précision  
Effectif : 100 salariés  
3 filiales : Diconex (composants hyperfréquence), OCP (outillages, conception, Programmation), Laroche Industries (ingenierie Aéronautique)  
Adresse : 1, bis av. des Cures à Andilly  
Tél. : 01 34 16 32 32  
www.laroche-sa.fr  
Le groupe Laroche : 192 personnes  
chiffre d'affaires : 18 millions d'euros



## **NOUVEAU AU PARIS INTERNATIONAL GOLF CLUB !**

Concitez travail et détente avec le **Package Club Affaire** et devenez membre d'un club privé :

- **Forfait journée d'étude à 70 € ttc/pers au lieu de 89 € ttc/pers comprenant :**
  - La mise à disposition d'une salle équipée, le petit déjeuner d'accueil + une pause et le déjeuner boissons comprises
- **Accès au SPA\*, aux courts de tennis\*, à la piscine\*, au practice de golf**
- **une initiation au golf gratuite pour 10 personnes**

\* Accès strictement réservé aux membres

**Cotisation 1ère année 1860 € HT\* - Cotisation 2ème année 1546 € HT**

\*dont 500 de crédit utilisable au restaurant ou au golf



**PARIS**  
INTERNATIONAL  
GOLFCLUB

Paris International Golf Club  
18 route du Golf  
95560 Baillet en France  
Contact : Yannick Maurette-Fleury  
Fixe : 00 33 (0)1 41 18 65 85  
y.maurettefleury@bluegreen.com  
www.paris-golf.com



# Paul Prédault, nouvelle tranche de vie

*Le Foué de Paul Prédault..., le "goût inimitable d'un vrai jambon de charcutier". Un slogan et un nom bien connus du grand public. La marque créée par le grand charcutier Alain Prédo est aujourd'hui propriété du groupe Turenne Lafayette.*

*La holding vient d'investir près de 20 millions d'euros pour moderniser son site de Goussainville et rapatrier sur celui-ci les équipes de son usine de Gonesse. Cette nouvelle unité est dotée d'équipements dernier cri.*

*La fin des travaux est prévue courant avril 2010.*

En 2005, un tournant s'opère. Le fondateur Alain Prédo, qui n'a pas de successeur et rencontre des difficultés financières, cède son entreprise à Monique Piffaut, propriétaire et actionnaire principale de la holding Financière Turenne Lafayette, un des plus gros poids lourds de l'agroalimentaire en France (dans le domaine des salaisons, plats cuisinés, biscuits, produits frais), qui détient notamment les marques William Saurin, Garbit,... mais aussi de plus petits fabricants comme Henri Antoine Salaisons à Vallangoujart (95). A l'heure de la concentration des acteurs dans le secteur de la charcuterie, Paul Prédault, avec deux sites de production à Gonesse et Goussainville, est désormais une entité de la division "Salaisons" du groupe Turenne Lafayette.

## Une stratégie nouvelle

Monique Piffaut va introduire le Foué dans les rayons libre service des grandes surfaces. Un positionnement nouveau pour ce jambon, jusqu'ici essentiellement vendu à la coupe, au rayon charcuterie, et qui fut numéro 1 sur ce segment. *"Il devenait impératif que la marque s'adapte aux attentes de la grande distribution, qui prenait le virage du libre service (jambon « pré-emballé »), et réponde aux nouvelles habitudes d'achat des consommateurs"*, précise Michel Le Capitaine, directeur des unités du groupe. Cinq ans après la reprise, le fabricant distribue son jambon en barquette sous l'appellation Le Foué. Sa production est aussi commercialisée sous marque de distributeur, un marché qui représente aujourd'hui une part essentielle de ses ventes.

## Moderniser

Femme de poigne, la PDG s'est lancée dans un challenge de taille : prendre le risque d'investir sur le site de Goussainville près de 20 millions d'euros, à l'heure où le secteur agroalimentaire est fortement chahuté : 12 millions d'euros ont été investis dans l'immobilier et 8 millions dans les équipements. Un site énorme, qui s'étend sur près de 20 000 m<sup>2</sup>. L'usine de Gonesse, ouverte il y a une quarantaine d'années et ne disposant d'aucune possibilité d'extension, fermera quant à elle définitivement ses portes d'ici quelques semaines. Le choix de Goussainville apparaît

comme "courageux". C'est en tous cas la volonté de Monique Piffaut qui a souhaité pérenniser les emplois existants et les compétences, malgré le coût élevé de cette opération et les contraintes techniques existantes sur le site.

## Gagner en performance

La restructuration du site de Goussainville, alors dédié à la préparation des viandes, a débuté dès 2006 avec la mise en place d'un process de fabrication complet : réception de viande crue, salage, moulage, cuisson, refroidissement, tranchage, conditionnement... Pour répondre aux normes sanitaires toujours plus drastiques, le site, créé il y a une dizaine d'années, a intégré un système de cuisson ultra-moderne, permettant de mieux mesurer les températures de cuisson, et générant des économies d'eau et d'énergie. Paul Prédault propose une quarantaine de références produits différentes (en 2, 4, 6 tranches, avec ou sans couenne, sans sel...). La production annuelle atteint les 25 000 tonnes, pour l'essentiel destinée au marché national. Le site, une fois son rythme de croisière atteint, regroupera près de 180 salariés.

*Si le jambon reste une valeur sûre, un classique du quotidien des Français, il n'en demeure pas moins un produit très concurrentiel, face à des acteurs de poids comme Herta ou Fleury Michon. Taraudé entre le prix du porc et la grande distribution, qui ne cesse de resserrer les marges, le transformateur mise sur un outil de production ultra-moderne et une stratégie recentrée sur le libre service pour regagner des parts de marché.*

Paul Prédault – Groupe Turenne Lafayette  
Effectif : 180 personnes  
CA : environ 100 millions d'euros  
Adresse : 1, Avenue Marcel Cerdan, Goussainville  
Tél. : 01 39 88 24 19

Toutes les solutions  
pour vos échanges  
internationaux

**Centre d'Affaires Cergy Entreprises**  
6 boulevard de l'Oise  
95031 Cergy Pontoise Cedex

**Votre contact : Stéphanie Hutrel-Sourin, Directeur**  
Tél. : 01 30 30 71 92  
[www.credit-du-nord.fr](http://www.credit-du-nord.fr)

**Crédit du Nord**

Une autre vision de la banque

## UCP : vers un nouveau modèle universitaire

Après avoir choisi de devenir un établissement autonome au 1<sup>er</sup> janvier 2009, l'université de Cergy-Pontoise a officiellement lancé, le 22 mars dernier, sa fondation partenariale, soutenue par quatre membres fondateurs : la Banque Populaire Rives de Paris, la Communauté d'agglomération de Cergy-Pontoise, Orange et la Fondation Spie Batignolles. Ses objectifs : "favoriser l'accès de tous aux savoirs, financer de nouveaux projets de recherche, gagner en notoriété et se rapprocher de tous les acteurs de la société, explique Françoise Moulin Civil (ci-dessous),



présidente de l'université. Pour faire face aux enjeux actuels de l'enseignement supérieur, l'université poursuit deux objectifs : se

doter de moyens financiers plus importants et se faire accompagner par de nouveaux partenaires dans son développement. Avec, la fondation, qui s'inscrit ainsi dans une logique d'émancipation, l'université se tourne désormais vers le mécénat pour donner corps à ses ambitions."

Cette dynamique a été initiée dès 2008, avec la nomination d'une chargée de mission fondation, puis la création du service développement et fondation, avec, à sa tête, une professionnelle du fundraising. La dotation initiale des partenaires fondateurs s'élève à 1,6 million d'euros (sur 5 ans), qui seront notamment dédiés au financement de chaires d'excellence et de bourses à destination des étudiants. Le groupe Orange souhaite également développer des formations de niveaux DUT, licence pro et master répondant aux besoins de plusieurs de ses filières de métiers. Plus largement, la fondation permettra de renforcer l'attractivité de l'université auprès des chercheurs français et étrangers, contribuera au développement d'une recherche d'excellence et au renforcement de ses compétences dans de nombreux domaines innovants.

[www.u-cergy.fr/fondation](http://www.u-cergy.fr/fondation)

## Le CIE : nouveau dispositif d'embauche

Le gouvernement a lancé depuis le 1<sup>er</sup> janvier dernier le Contrat Initiative Emploi (CIE). Destiné à des personnes en recherche d'emploi, ce contrat est largement subventionné par l'Etat, de sorte que le coût restant à la charge de l'employeur est faible. Il s'adresse à tout employeur du secteur marchand (entreprise, quelle que soit la taille, artisan, société d'économie mixte...), cotisant au régime d'assurance chômage ou en auto-assurance, sous réserve de n'avoir pas procédé à un licenciement économique dans les six mois précédant l'embauche. Le contrat peut être conclu à temps complet ou partiel (au moins 20 h par semaine), pour une durée indéterminée ou déterminée, de 6 mois minimum et 24 mois maximum. La durée peut être portée à 5 ans pour l'embauche d'un senior

bénéficiaire d'un minima social. L'entreprise perçoit une aide financière de l'Etat de 35% du SMIC (portée à 45% pour les publics prioritaires : jeunes de 16 à 26 ans, résidents en Zone Urbaine Sensible, senior de 50 ans et plus, travailleur handicapé), pendant une durée de 9 mois (portée à 12 mois pour les jeunes). L'entreprise est également exonérée de cotisations patronales de sécurité sociale. A titre indicatif, le coût pour l'employeur, dans le cadre d'un CIE de 35 heures, s'élève environ à 900 euros par mois. Une convention signée avec Pôle Emploi ou une mission locale précise les termes du contrat (durée du contrat, durée du travail, actions de formation, rémunération...).

**Renseignements auprès de Pôle Emploi et des missions locales**



**Agence Conseil en communication**





**Contact entreprises**  
Le magazine des Régions d'entreprises du Val d'Oise



**Ecouter  
Rédiger  
Créer  
Valoriser  
Organiser  
Réaliser...**


**01 34 25 97 08**  
 vpaviot@mfpromotion.fr  
<http://www.mfpromotion.fr>  
<http://www.contact-entreprises.net>  
 14A avenue du Centaure  
 BP 78447  
 95 807 Cergy-Pontoise Cedex




**LA POSTE SOLUTIONS BUSINESS**

## UNE PUBLICITÉ POUR TOUT LE MONDE OU JUSTE POUR VOUS ?

Ou même pour quelques-uns, à vous d'en décider. Parce que toutes les entreprises sont différentes et que leurs problématiques varient sans cesse, La Poste Solutions Business vous offre le choix des solutions les mieux adaptées pour vous adresser au plus grand nombre ou mettre en place une communication personnalisée. Le Courrier, média premium de la relation client, vous permet d'augmenter la performance de vos actions de conquête ou de fidélisation, d'enrichir votre discours de marque. La Poste Solutions Business vous offre la puissance d'un média de masse et la finesse du geomarketing. Contactez nos conseillers au 3634 (0,34 € TTC/min à partir d'un poste fixe).



**JE VOUS AIME**

**LA POSTE** 

**LA CONFIANCE DONNE DE L'AVANCE** [www.laposte.fr](http://www.laposte.fr)



## Export : la grande aventure

*Le dernier Sablier du MEVO (mouvement des entreprises du Val d'Oise) a accueilli Anne-Marie Idrac, secrétaire d'État en charge du Commerce extérieur, en présence de près de 150 chefs d'entreprise. Un visage bien connu localement puisqu'elle dirigea l'établissement public d'aménagement (EPA) de Cergy-Pontoise de 1990 à 1993 et plancha notamment sur le quartier de Cergy-le-Haut. Dans un contexte mondial peu propice en 2009, avec un commerce mondial en recul de 13%, la secrétaire d'État a rappelé que la baisse avait été plus contenue dans le Val d'Oise en 2009 (-6%). Selon les chiffres de janvier, le premier trimestre 2010*

*laisserait envisager un début de reprise, avec une augmentation de +6% des exportations françaises par rapport à l'année passée. Une dynamique à laquelle participent très largement les PME - PMI : 90 % des sociétés exportatrices sont des PME, et réalisent près de 45 % de l'ensemble des exportations). Plusieurs d'entre elles étaient d'ailleurs venues apporter leur témoignage et faire part de leur expérience à l'export. Un grand saut dans l'inconnu pour ces primo-exportateurs...*

## Labo Electrofrance : une offre spécifique pour l'export

La société Labo Electrofrance (Eragny-sur-Oise) se lance. Leader national dans son secteur, l'entreprise conçoit et fabrique des thermosoudeuses, spécialisées dans le conditionnement d'emballages stériles. Ses clients, essentiellement les hôpitaux et les cliniques, ont recours à ce type d'appareils dans le processus de stérilisation du matériel destiné au bloc opératoire. Avec une croissance de +15 % en 2009, Labo Electrofrance affiche une progression constante de son chiffre d'affaires, malgré la crise, ce qui n'empêche pas Delphine Verron, directrice de cette PME de 5 personnes, de reconsidérer le positionnement de son entreprise, pour garder une longueur d'avance. "Il n'existe que quelques entreprises dans le monde présentes sur ce marché. En France, nous sommes sur un positionnement très haut de gamme, en terme de qualité, de précision, de traçabilité... Toutefois, pour répondre aux attentes du marché international, nous devons nous adapter à la demande, en proposant des soudeuses plus abordables. Nous travaillons actuellement sur le développement d'une machine moins pointue, tant au niveau mécanique qu'électronique, correspondant aux critères d'exigence des marchés étrangers." Un positionnement plus "low cost", fruit d'une réflexion amorcée il y a un an et demi avec l'aide notam-

ment de la CCIV, d'Oséo, du parrainage des CCEF et de la Coface (assurance prospection). "En janvier dernier, nous avons également participé avec UBI France au Salon Arab Health (2<sup>e</sup> salon international de la santé), à Dubaï et avons reçu des très nombreuses demandes émanant d'Arabie Saoudite, d'Iran, de Jordanie mais aussi d'Angleterre." Prochaine étape pour la société : participer au Medica, 1<sup>er</sup> salon international du médical, en novembre 2010 afin de tester sur

place cette nouvelle soudeuse, actuellement en cours de développement, prospecter des distributeurs susceptibles de représenter la marque à l'étranger et recruter deux collaborateurs pour accompagner la croissance de l'entreprise, qui projette, d'ici quelques années, de réaliser près de 50% de son chiffre d'affaires à l'export.

**Tél. : 01 30 37 63 60**  
**<http://labo-electrofrance.com>**





## Bruno Courtois : nouveau départ à l'autre bout du monde

Bruno Courtois, c'est l'histoire d'une PME de 9 personnes, spécialisée dans la décontamination de l'air (salles propres, zones stériles, hors poussière...), aujourd'hui implantée au Mexique. L'entreprise travaille pour des industriels dans de nombreux secteurs (agroalimentaire, pharmacie, plasturgie, manipulation de produits chimiques...). Un brin aventurier, son dirigeant, Bruno Courtois, a choisi d'exporter son savoir-faire de l'autre côté de l'Atlantique. *"En 2006, après une année très difficile, échaudé par le marché franco-français, j'ai eu envie d'ouvrir l'entreprise à l'international, dans une zone dollar de préférence. Le Mexique, 12<sup>e</sup> puissance mondiale, en plein développement, aux portes des Amériques, me semblait stratégiquement être le pays répondant le mieux à nos attentes. J'avais déjà eu l'occasion de m'y rendre avec un de nos clients, Danone, pour réaliser des travaux au sein de leur usine."* Bruno Courtois embauche alors une collaboratrice d'origine mexicaine pour préparer le dossier. Au cours des premiers mois, la tâche s'avère compli-

quée. Puis, grâce au coup de pouce de la CCIV et des CCEF, qui lui ouvrent de nouvelles portes, le projet prend forme, l'entreprise se réorganise. En mars 2009, une filiale de droit mexicain, baptisée Lutecia Tecnologias, implantée à Irapuato, en plein cœur du corridor industriel, est créée. Elle compte actuellement deux collaborateurs, dont un VIE (Volontariat International en Entreprise). Les premières commandes ont été passées, de gros devis sont en cours de négociation, des contacts pris aux Etats-Unis et au Brésil. Le potentiel de développement est là. *"J'ai voulu créer au Mexique ce que je ne pouvais pas faire en France, où le marché est déjà saturé. Là-bas, je suis en mesure de proposer une offre globale et originale, de distribuer une large gamme de produits, dont nous avons l'exclusivité."* Un vrai pari sur l'avenir pour ce chef d'entreprise « ouvrier et découvreur », qui a tout réinvesti dans ce projet passionnant, autour d'une équipe opérationnelle et motivée.

Tél. : 01 30 76 71 46

[www.luteciategnologias.com](http://www.luteciategnologias.com)

Le CEEVO organise, chaque année, un certain nombre de "Missions-Export", sous la forme de participation collective à des salons internationaux. Par ailleurs, le CEEVO, en coopération avec le Comité Val d'Oise des Conseillers du Commerce Extérieur de la France (CCEF), propose aux entreprises souhaitant développer des activités à l'export, des rendez-vous personnalisés pour obtenir conseils et informations pratiques.

**Du 28 au 30 avril** : Convention d'affaires FUTURALLIA 2010 (Poitiers)

**Du 19 au 21 mai** : China Beauty Expo et Exposition Universelle Shanghai 2010 (Chine)

**Du 21 au 26 mai** : Foire Internationale du Commerce et de l'Investissement 2010 - Multisectoriel (An-Giang, Vietnam)

**Du 2 au 7 juin** : Foire Internationale d'Alger - Multisectoriel

**Du 19 au 25 juillet** : Farnborough'2010 salon international de l'aéronautique et de l'espace (Royaume-Uni)

**Du 20 au 22 octobre** : Centralia convention d'affaires (Winnipeg, Canada)

**Du 27 au 30 octobre** : Messe Nagoya salon éco-industries (Japon)

**Du 10 au 13 novembre** : France Expo 2010 Multisectoriel à Casablanca (Maroc)

**du 12 au 14 décembre** : Med'allia, convention d'affaires à Alger (Algérie)

Contact Yves Gitton au 01 34 25 32 46

### L'université de Cergy-Pontoise lance sa fondation partenariale

Service communication UCP - Mars 2010 - Photo : Rodolphe Escher



#### Associez-vous à la fondation de l'université de Cergy-Pontoise pour :

- Faire progresser la recherche sur des thématiques liées à votre activité
- Être à proximité d'un vivier de diplômés de qualité
- Vous inscrire dans une démarche socialement responsable et valoriser votre image

#### QUELQUES PROJETS À ACCOMPAGNER

- Bourses d'études ou de recherche
- Chaires d'excellence (gestion des risques et financement des PME, droit & éthique des affaires...)
- Maison internationale de la recherche
- Environnement numérique de travail...

*Devenez mécène et bénéficiez d'une réduction  
d'impôt égale à 60 % de la somme versée  
dans la limite de 5 ‰ de votre chiffre d'affaires.*

**FONDATION**  
UNIVERSITÉ DE CERGY-PONTOISE

Contact : [fondation@ml.u-cergy.fr](mailto:fondation@ml.u-cergy.fr)  
01 34 25 62 58  
[www.u-cergy.fr/fondation](http://www.u-cergy.fr/fondation)

## Roissy CDG : Aerotropolis, projet fédérateur

L'association a été baptisée Aerotropolis Europe. Elle regroupe 11 investisseurs privés et institutionnels autour de neuf projets en cours de réalisation à Roissy CDG (pour un montant de plus de trois milliards d'euros, devant déboucher, à terme, sur la création de 15 000 emplois). L'objectif de l'association est de promouvoir et d'attirer les investisseurs et les entreprises afin de développer l'activité économique du pôle de Roissy et de la région parisienne. Aerotropolis Europe entend ainsi propulser la région sur le devant de la scène internationale, accroître sa notoriété et son attractivité. Parmi les membres engagés : le futur centre commercial Aéroville (Unibail-Rodamco), FedEx Express, le futur Parc Golfique de 90 hectares à Roissy-en-France, les Grands champs (centre international "sino-européen" et des nouvelles énergies), le parc tertiaire Parc Mail ou encore Paris nord 2...

## A350 : des puces RFID produites à Cergy-Pontoise

La société Maintag a décroché en début d'année un joli contrat en remportant l'appel d'offres d'Airbus pour embarquer la RFID à bord de l'A350. Leader dans la fourniture de solutions RFID (Identification par radio fréquence) à haute valeur ajoutée, cette PME parisienne a été choisie afin de marquer des milliers de pièces et de composants sur le nouvel appareil du constructeur français, dont les premiers vols commerciaux sont prévus en 2012. Maintag (15 personnes, 1,5 million d'euros de chiffre d'affaires) sera le chef de file et le principal fournisseur de ce contrat signé sur plusieurs années. Ces systèmes à large mémoire

(baptisés FLYtag) peuvent contenir les dates et informations de conception ainsi que l'historique complet de l'entretien des pièces de l'avion, ce qui permettra l'optimisation des opérations de maintenance, réparation et révision. Leur fabrication sera réalisée en France, à St-Ouen l'Aumône, sur un site industriel mutualisé de 2000 m<sup>2</sup>. Opérationnelle depuis un an, l'usine est partagée par plusieurs sociétés. Toutes ont



un actionnaire commun, le groupe danois MIPI, représenté en France par VDMI. Ce site entièrement refait, qui intègre des moyens de production dans le domaine de la plasturgie, a fait l'objet d'un investissement de près de 2 millions d'euros et permet le regroupement d'un ensemble de PME - PMI (BioSampling System, Plastic innovation et sa filiale Techni moulage, BioFilm control et Maintag), issues de secteurs divers (biotechnologies, électronique, santé...). Le site compte actuellement une trentaine de personnes, dont trois issues de Maintag. "Cette usine nous permet de répondre aux contraintes techniques et process qualité exigés par nos clients, d'être extrêmement réactifs et flexibles, du fait de notre proximité géographique", explique Bruno Lo-Ré, président de Maintag, qui indique aussi

avoir pris ses distances avec l'Asie, échaudé par certains problèmes de qualité. Les puces destinées à Airbus seront fournies par l'américain Tego, combinées à l'expertise de Maintag dans la conception et la fabrication de tags aéronautiques durcis. Le site de St-Ouen l'Aumône devrait être inauguré en juin prochain.

[www.maintag.fr](http://www.maintag.fr)

## AFI : 40 M€ pour un nouveau projet industriel à Roissy

Intervenant dans le traitement complet des moteurs pour le compte des compagnies aériennes qui lui confient leur maintenance, Air France Industries (450 salariés en Val d'Oise) vient d'annoncer le lancement d'un investissement majeur à Roissy CGD : la réalisation d'un nouveau banc d'essai réacteurs. Ce BER sera destiné à tester l'ensemble des moteurs et à réaliser les tests finaux après révision des moteurs. Une étape clef dans la chaîne de maintenance, permettant d'assurer une livraison conforme. Cet investissement répond à un objectif de croissance et permettra d'augmenter le nombre de tests moteurs réalisés. En 2009, le Banc d'essai réacteurs d'Air France Industries actuellement en fonctionnement (mais voué à être détruit) a procédé à quelque 210 tests. L'objectif d'ici à 2014, au sein du futur BER basé dans la zone d'entretien de Roissy Charles de Gaulle, est de procéder annuel-

lement à 270 tests, notamment sur les moteurs à forte poussée (plus puissants et de plus de gros volume). Les études techniques sont en cours et le début des travaux est prévu pour avril 2011 avec une mise en service à l'été 2012. Le montant de cet investissement majeur représente une enveloppe de 40 millions d'euros. Occupant une place de leader mondial de la

maintenance aéronautique, Air France Industries confortera son positionnement grâce à ce nouvel équipement dernière génération, qui lui permettra d'accroître ses capacités, conduira au développement de l'emploi, tout en réaffirmant son enracinement territorial.

[www.afiklmem.com](http://www.afiklmem.com)



# Pleins phares sur Audi

Le groupe Rousseau Automobile a inauguré son site pontoisien, exclusivement dédié à la marque Audi, le 1<sup>er</sup> avril dernier. L'établissement a été entièrement remis aux standards et aux normes exigés par le constructeur allemand en fin d'année 2009. Près d'un millier d'invités ont pu découvrir cette concession dernière génération, en présence d'Henri Rousseau, président du Groupe Rousseau Automobile, de Patrice Franke, directeur d'Audi France et de Philippe Houillon, député maire de Pontoise. L'occasion d'admirer la totalité de la gamme Audi, de découvrir en avant première les nouvelles A8 et R8 Spyder,

genteuil et Enghien), Mitsubishi, Hyundai et Suzuki (Saint-Ouen l'Aumône) ainsi qu'Audi depuis 2001, dont les activités ont été transférées à Pontoise en 2008. Une montée en puissance et un beau challenge que cette PME familiale a su relever dans un contexte économique difficile. La sortie de deux nouveaux modèles devrait contribuer à booster les ventes de la marque Audi avec l'arrivée sur le marché en juin prochain de l'A7, une toute nouvelle berline, et de la citadine A1 en fin d'année.

**Tél. : 01 39 09 95 95**

*\* sous le label Audi Occasion :plus*



Henri Rousseau, président du groupe.



au cours d'une soirée ponctuée d'animations musicales et gastronomiques. Le distributeur Valodis Rousseau Automobile de Pontoise, avec quelque 40 collaborateurs et 600 véhicules immatriculés en 2009, est aujourd'hui l'unique distributeur Audi du Val d'Oise. Son showroom accueille une vingtaine de véhicules neufs en exposition permanente. Le site propose également une cinquantaine de véhicules d'occasion\*, possède un atelier mécanique, un magasin pièces de rechange et accessoires, une réception carrosserie... Avec un effectif total d'un peu plus de 300 collaborateurs, le groupe Rousseau Automobile distribue les marques Renault (trois concessions à Cergy, Ar-

## SPEED-MEETING inter-entreprises

organisé par le Club



Venez...

Echanger - Elargir votre réseau - Prendre de nouveaux contacts  
Rencontrer des chefs d'entreprise, des industriels  
des créateurs, des décideurs de **Cergy-Pontoise**

**le jeudi 3 juin 2009**

de 17h à 19h, suivi d'un cocktail

... au golf de Cergy-Vauréal

**Rens.: Virginie Paviot 01 34 25 97 08 ou Btissam Tati 01 30 37 02 52**

Nom : .....

Prénom : .....

Société : .....

Activité : .....

.....

Tél. : .....

e-mail : .....

Participera (95 €/pers)  
chèque à l'ordre du Club ACE

COUPON-REPONSE

Coupon et règlement à retourner au  
Club ACE, BP 18459 - 95807 - Cergy-Pontoise

## Changement de Présidence à l'AIBT

L'assemblée générale de l'AIBT, association interentreprises des bassins territoriaux Centre Val d'Oise (108 adhérents, 4600 emplois) s'est tenue le 30 mars dernier. Une « AG » un peu particulière puisqu'elle marquait la fin de la présidence de Jean-Pierre Sellier, président du groupe Lacroix à Beauchamp. Celui-ci reste toutefois président d'honneur de l'association. L'assemblée a été l'occasion de dresser le bilan de l'année écoulée : 9 réunions du conseil organisées, 8 petits-déjeuners, 7 visites d'entreprises, 2 déjeuners à thème, mais aussi la visite d'Alain Leikine, président du CEEVO sur les parcs (mars 2009) et la plénière de l'AIBT au lac d'Enghien en juin dernier. La manifestation s'est déroulée en présence de l'ensemble des élus locaux des communes concernées (Herblay, Beauchamp, Pierrelaye, Bessancourt, Frépillon, Taverny), qui soutiennent et s'impliquent aux côtés de l'AIBT pour dynamiser le tissu économique local. La nouvelle composition du bureau et du conseil d'administration a été connue le

7 avril dernier. C'est une femme, Nicole Senecal, qui succède à Jean-Pierre Sellier en tant que présidente. Sa société SDI, société d'ingénierie, est basée à Beauchamp et compte 13 personnes. Elle intervient dans les domaines de l'essai (bancs d'essais pour les constructeurs automobiles), de la mécatronique et des systèmes embarqués. Nicole Senecal sera accompagnée par deux vice-présidents : Jean-Claude Regnier (groupe Sego) et Jean-Philippe Renault (Ricoh France). Gilles Ochs reste secrétaire, Jean-Claude Lefevre (Mel Service) devient trésorier et Armand Hennequin (Bronze Inox) a

été reconduit en tant que secrétaire trésorier adjoint. Une équipe partiellement recomposée, qui poursuivra ses actions et ses rendez-vous mensuels, avec, dès le 11 mai, un petit déjeuner ("Comment répondre aux marchés publics?"), le 18 mai, un déjeuner trimestriel organisé au Novotel de Cergy sur "la protection contre le vol du savoir-faire des entreprises", le 11 juin, une visite de la société Sorevo Environnement et le 17 juin, la plénière de l'AIBT à l'Abbaye de Royaumont.

Tél. : 01 30 40 77 37 - [www.aibt.fr](http://www.aibt.fr)



## Le GEYVO veut prendre un nouvel essor



Joël Salher (à gauche), président du GEYVO et Jean-Louis Lambel, directeur

Depuis début 2010, Jean-Louis Lambel a pris la direction du GEYVO, groupement d'employeurs Yvelines / Val d'Oise soutenu par la CCIV, à la demande de son président, Joël Salher. Le GEYVO regroupe des PME - PMI adhérentes, qui souhaitent recruter sur une durée indéterminée, mais à temps partiel, des salariés qualifiés, cadres et non-cadres. Sélectionné et embauché par le GEYVO, le salarié partage ainsi son temps

entre plusieurs sociétés, en fonction des besoins de chacune. Une solution plus souple pour l'entreprise et la garantie d'un emploi stable pour le salarié. "Le concept est assez novateur et répond aux besoins et aux exigences actuelles des entreprises, qui n'ont pas la nécessité d'employer un salarié à temps com-

plet et recherchent une solution plus économique, puisque seules les heures effectuées sont payées.", précise Jean-Louis Lambel.

A 63 ans, le nouveau directeur entend faire profiter la structure de son expérience professionnelle. Un parcours riche pour celui qui travailla pendant 15 ans au sein du groupe Bernardin (grande distribution), au côté de l'actuel président de la CCIV, en devint le directeur général, puis fut PDG de plusieurs sociétés dans l'agro-alimentaire, notamment dans le domaine de la pisciculture. "Multi-casquettes", à la fois manager, stratège, gestionnaire, homme de dialogue, il consacre tout son temps au développement du GEYVO, pour lui donner une impulsion et une dynamique nouvelles. L'association emploie à ce jour 19 salariés (DRH, managers qualité, aides comptables, assistantes commerciales, informaticien réseau, dessinateur projeteur, webmaster...) qui se partagent entre 44 entreprises adhérentes. L'objectif affiché est de doubler ces chiffres d'ici à la fin de l'année.

Renseignement : 01 30 06 70 11  
[www.geyvo.fr](http://www.geyvo.fr)

## Tourisme golfique : une première en Val d'Oise

Le Golf Hôtel de Mont Griffon (Viarmes), en association avec le Golf de l'Isle Adam et le Golf et Château de Raray (Oise) viennent de lancer une offre commune : le Golf Pass Paris North. Cette offre touristique golfique permet aux amateurs de golf de s'offrir des séjours comprenant deux à trois journées de golf "all inclusive", avec hôtel et restauration optionnelle, à des tarifs extrêmement préférentiels. "Etant trois golfs indépendants, nous avons eu l'idée de proposer ces packages uniques en région parisienne afin de toucher une clientèle venue d'Angleterre ou du Benelux, qui souhaite jouer au golf sans limite et

découvrir plusieurs sites au cours de son séjour," explique Aurélien Didier, directeur sportif de Mont Griffon, un des plus beaux golfs de la région, doté de 54 chambres\*\*\*. Les tarifs proposés sont extrêmement intéressants : 125 € pour deux golfs et une nuit avec petit-déjeuner, 205 € pour 3 golfs et deux nuits avec petit-déjeuner... "Notre objectif est de continuer à nous développer en nous rapprochant d'autres golfs et en proposant également une offre culturelle complémentaire." Pour valoriser leur offre, un site Internet a été lancé, présentant chaque site et ce nouveau concept : [www.golf-pass-paris.fr](http://www.golf-pass-paris.fr)

## "Tous au golf" à Gadancourt



L'édition 2010 de cette opération de découverte gratuite pour tous se tiendra au niveau national dans plus de 350 golfs à travers toute la France, offrant comme chaque année aux néophytes une opportunité de découvrir ce sport. Gadancourt participe à l'événement du 3 au 16 mai, en conviant le grand public à venir s'initier gratuitement durant trois heures. Cette année, le golf vexinois a décidé d'élargir l'opération en la démarant dès le 19 avril. Durant une semaine, jusqu'au 25 avril, les membres du golf pourront convier leurs amis et les parrainer dans le cadre de cette avant-première "privée". Puis, du 26 avril au 2 mai, Gadancourt propose une semaine "Tous au golf" réservées aux entreprises et aux CE, avec des offres préférentielles. En fonction du nombre de personnes inscrites, les tarifs seront dégressifs. Chaque nouvel adhérent recevra un bon d'achat de 150 euros à valoir sur l'achat d'équipement dans la boutique du golf. **Tél. : 01 34 66 12 97**

## Le PIC recrute des chefs d'entreprises golfeurs

Déjà reconnu comme l'un des plus beaux parcours de France, le Paris international Golf Club, situé à Baillet en France, ouvre ses portes aux chefs d'entreprises golfeurs en leur permettant de concilier travail et détente dans un lieu exceptionnel. Une offre dédiée aux dirigeants de sociétés est spécialement conçue pour leur permettre de travailler dans les meilleures conditions (3 salles de séminaires équipées des technologies de dernière génération), tout en profitant des avantages d'un club privé : sauna, piscine, jacuzzi, tennis... et bien sûr golf sur le parcours qui accueillera cette année l'Open de France Féminin. Cotisation incluant l'accès total à toutes les installations du club, la gratuité dans tous les golfs de la chaîne Blue Green (20 golfs), des accords

de réciprocité avec les golfs du Racing Club de France, du Prieuré et de l'Isle Adam, des tarifs préférentiels sur l'organisation de séminaires, et un crédit de 3000 € utilisable au restaurant et au golf.

**Yannick Maurette Fleury 01 41 18 65 85**



**Vendredi 16 avril** : La DDTEFP 95 organise une réunion d'information sur "l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes. La négociation collective, de nouvelles obligations ?", de 9h30 à 11h30, dans les locaux de la Chambre de métiers et de l'artisanat à Villiers le Bel (43, avenue Pierre Semard). **Tél. : 01 34 29 46 70**

**Mercredi 21 avril** : 121<sup>e</sup> sablier du MEVO, au Novotel de Cergy, en présence de Fatia Benatsou, préfète déléguée à l'égalité des chances. **Tél. : 01 34 34 12 72**

**Judi 22 avril** : Le CEEVO et l'EISTI organisent à 18h une conférence sur le thème : "l'Emirat de Ras Al Khaimah (Emirats Arabes Unis), une base industrielle et commerciale française vers le Moyen-Orient, l'Afrique et l'Asie pour les PME - PMI." Salons du Conseil Général, 2, avenue du Parc, Bâtiment F - 3<sup>e</sup> étage, à Cergy. Participation gratuite, sur inscription préalable. **Tél. : 01 34 25 32 20**

**Le mercredi 28 avril** : apéritif Contact au CEEVO. Thème : "lutte contre la montée du stress dans les entreprises et amélioration du bien-être des salariés, quelle responsabilité des managers ?" au conseil général, 2 avenue du Parc à Cergy (bât F - 3<sup>e</sup> étage), de 12h30 à 14h30. **Tél. : 01 34 25 32 43**

**Du 3 au 7 mai 2010** : 7<sup>e</sup> semaine de la recherche et de l'innovation en Val d'Oise, organisée par le CESE 95 et soutenue par le Conseil général du Val d'Oise. Les manifestations (conférences, visites d'entreprises et de laboratoires, rencontres professionnelles, ateliers...) s'articuleront autour de 6 thématiques : l'intelligence embarquée, Art et Sciences, diagnostic moléculaire, innovation et intelligence économique, éco-activité et ville durable, culture numérique. **infos sur [www.sri-valdoise.com](http://www.sri-valdoise.com)**

**Vendredi 7 mai** : Atelier de l'ACCET : "Bien préparer la retraite du dirigeant". Pépinière Accet Neuvitec, de 8h30 à 10h. **Tél. : 01 34 10 97 97**

## Eric de Seynes, Yamaha Motor France



Après 45 ans d'une étroite et forte collaboration avec la marque Yamaha, Jean-Claude Olivier, directeur de la filiale française, passe le relais à Eric de Seynes, qui en devient le nouveau directeur général. Tous deux ont en commun une vraie passion pour la moto. Agé de 50 ans, diplômé d'une école de commerce, marié et père de quatre enfants, Eric de Seynes est loin d'être un inconnu puisqu'il a travaillé chez l'importateur de 1990 à 2001. Il fut successivement Directeur marketing tous produits, puis Directeur commercial et marketing de la division Motos et Quads. Il a ensuite déve-

loppé, entre 2001 et 2009, ses propres activités dans le groupe Option (activités de presse moto et organisation d'événements comme le Paris Tuning Show et le Moto Tour). Le nouveau DG entend continuer à mettre en avant 3 axes : préserver l'esprit d'innovation et de compétition de YMF ; faire rayonner les valeurs de la marque au travers des hommes, du réseau et de tous ses clients ; gagner les enjeux de demain à savoir encourager la pratique du 2-roues ; soutenir le R&D des produits d'avenir (électrique, hybrides...), fidéliser et accompagner les clients sur le terrain par des programmes variés, sorties, stages, clubs...



## Rémy Delphin, BP France

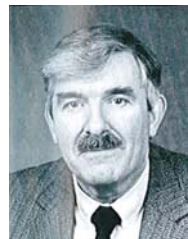
Après 30 ans de carrière dans le groupe BP, dont six à la direction générale et présidence de BP France, Patrick Haas a

quitté ses fonctions exécutives de Directeur général de BP France au 1<sup>er</sup> janvier et de président de BP France le 31 mars dernier. Rémy Delphin lui succède à la direction générale de BP France ainsi qu'à la présidence de BP France.

Rémy Delphin, 47 ans, diplômé de l'ESC Clermont-Ferrand, a rejoint le groupe Mobil en 1987, puis BP en 1997 en tant que directeur marketing du réseau unifié BP/Mobil en France. Il est nommé directeur Commerce et Industrie en 1999, puis responsable Environnement et Sécurité BP Europe pour les activités Négoce, Fioul et Bitumes. Il occupera ensuite plusieurs postes stratégiques, jusqu'en mai 2009, date à laquelle il devient Directeur Produits Pétroliers de BP France, division qui regroupe l'intégralité des activités BP France en matière d'approvisionnement, transport, stockage et commercialisation des carburants et combustibles.

## Hommage

Jean-Pierre Chapalain, 75 ans, vient de disparaître subitement à la suite d'une attaque a q u e cardiaque. Ce président de la société Chapalain, fabricant de câbles et élingues qui avait succédé à son père, avait vendu son entreprise. Dans un marché concurrentiel, il avait trouvé grâce à l'innovation des « niches » pour développer la société, qui prouvaient sa grande compétence dans son métier. Membre du Lyons club, il était aussi membre associé de la CCIV, puis conseiller technique. On retiendra de cette personnalité la générosité, la courtoisie, à l'écoute des autres. Un homme sympathique et charmant, regretté de son entourage et de ses nombreux amis.



## Resto Du Mois

# Impressionnist'Café, un autre aspect du Château d'Auvers

Il a 26 ans, une formation complète en matière de restauration. Ancien élève du lycée des métiers de la gastronomie, Auguste Escoffier d'Eragny, Jérémie Coinon a puisé au sein de ses différentes expériences de cuisinier, un savoir-faire qu'il valorise depuis deux mois au restaurant du château d'Auvers. Si vous disposez d'un peu de temps (à 10 minutes de Cergy-Pontoise) vous pourrez tester les menus de ce nouveau chef servis à l'Orangerie du château ou en terrasse. Un moment dépaysant pour déjeuner rapidement à tarif très attractif avec une formule à 12 € comprenant, entrée/plat ou plat/dessert + un verre de vin + un café, avec un choix entre 3 entrées et 4 plats.

Nous avons choisi un tartare de saint-jacques, et sa crème de pois verts, parfumé, frais et léger, accompagné d'une salade verte mélangée à un émincé de pommes granny. Un pavé de saumon à l'oseille accompagné de



tagliatelles, servi avec un excellent verre de chardonnay du pays d'Oc. Une jambonnette de dinde, tajine de légumes au miel, riche en petits légumes: petits pois, pois chiche, carottes, artichauts, fèves, raisins, très moelleuse, cuisson idéale pour un plat très goûteux, servi avec un vin rouge de Loire. Nous avons terminé avec un café gourmand doté de 4 petits desserts succulents.

Sont aussi proposées des salades/brunch à 12 euros, utilisant des produits du vevin, comme les terrines du Lapin compote ou les fromages de chèvre de Chauvry.

A la carte les entrées nombreuses sont à 7 € les plats entre 12 et 17 € et les desserts à 6 €

Le restaurant est ouvert le midi du mercredi au dimanche, et le soir sur réservation à partir de 15 couverts.  
Tél : 01 34 48 48 48



## De la lettre à l'émail, au Musée d'Ecouen

Expositions

Du 17 mars au 5 juillet : Autour de la récente acquisition d'un émail peint représentant Paris, à la vente de la collection Yves Saint-Laurent / Pierre Bergé, le musée national de la Renaissance présente la série de portraits des héros de l'Antiquité, imaginée par Léonard Limosin d'après le poème d'Ovide "les Héroïdes". Une soixantaine d'œuvres, dessins, manuscrits enluminés et émaux peints révèle, sous un jour nouveau, ce programme décoratif d'exception, véritable condensé de l'esprit de la Renaissance.  
Tél. : 01 34 38 38 50

## Les œuvres de Peter Knapp

Du 27 mars au 6 juin : Le Musée Tavet accueille les œuvres de Peter Knapp (photographies décomposées, recomposées). L'artiste révèle les géométries cachées de la réalité pour en jouer avec un sens plastique aiguisé.  
Tél. : 01 30 38 02 40

## Démarrage de la saison culturelle

côté d'Auvers

Le 20 mai 1890, Vincent Van Gogh arrive à Auvers-sur-Oise où il réalisera 70 de ses plus belles toiles... Symboliquement, le jeudi 20 mai 2010 marquera le lancement de la nouvelle saison culturelle et touristique d'Auvers-sur-Oise qui proposera, jusqu'au 30 août, un ensemble d'expositions organisées à l'occasion du 30<sup>e</sup> anniversaire du Festival de musique d'Auvers-sur-Oise et, par ailleurs, de l'Année de la Russie en France. Le public est invité à sillonner le village, ses alentours et à emprunter un itinéraire artistique rythmé par six expositions dans les musées, galeries et lieux de mémoire d'Auvers\*.

Rens. : Office de Tourisme  
au 01 30 36 10 06  
[www.auvers-sur-oise.com](http://www.auvers-sur-oise.com)

\*Galerie d'art contemporain, Jardin de la maison-atelier de Daubigny, Jardins de la Maison du docteur Gachet et du musée de l'Absinthe, Jardin du manoir des Colombières, Musée Daubigny, Orangerie sud du Château d'Auvers



## Le Vexin vous convie à ses Balades du dimanche

Promenades

Afin d'enrichir l'offre de sorties découverte du territoire, le Parc naturel régional du Vexin français et l'association des Guides du Vexin français ont élaboré un programme de sorties dominicales, baptisé « La Balade du dimanche ». Ainsi, tous les dimanches, du 7 mars au 21 novembre, Amandine, Gaëlle, Marie-Béatrice, Gilles, Manu et Michel dévoileront à leurs hôtes les petits trésors cachés du Vexin. Ils les emmèneront à la découverte des patrimoines naturels et architecturaux du PNR au cours de visites telles que murmures de pierre et botanique, histoires d'eau et de pierre, la vie des arbres, chemins de peintres et d'écrivains, voyage au fil de l'Aubette avec des ânes...

Tarif : 5 € / personne. Gratuit pour les moins de 10 ans.  
Inscriptions au 0 810 16 40 45.



## Embarquement

Les croisières au fil de l'Oise reprennent du service. Rendez-vous à partir de début mai, chaque dimanche, au départ de Pontoise, l'Isle Adam, Cergy et Auvers-sur-Oise.

Renseignements auprès des offices de tourisme :

Pontoise 01 30 38 24 45 ; l'Isle Adam 01 34 69 41 99 ;  
Cergy 01 30 38 24 45 et Auvers-sur-Oise 01 30 36 10 06



## Les Iriadiades : nouvelle floraison

Les samedi 22 et dimanche 23 mai prochains, les Iriadiades du Château d'Auvers-sur-Oise consacreront, pour la seconde année consécutive, la création artistique et l'art de la fleur. Cette « fête des fleurs, des plantes et des arts » s'affirme comme un carrefour de rencontre entre le végétal et les différentes formes d'expression artistique. Cette année, des artisans pépiniéristes choisis pour la qualité de leurs plantes et artistes plasticiens, peintres, photographes investiront le parc et les jardins du Château pour le plus grand plaisir des amoureux du végétal et des arts.

Horaires : de 10h à 18h sans interruption.

Tél. : 01 34 48 48 48  
[www.chateau-auvers.fr](http://www.chateau-auvers.fr)

## Festival du Vexin, au cœur de son patrimoine

Musique

Initié par un musicien habitant le Vexin, Dimitris Saroglou, souhaitant mettre en valeur le patrimoine architectural de la région, le Festival sera lancé dans l'église de la commune de Vigny avec la jeune pianiste ukrainienne Christia Hudziy, le samedi 10 avril à 19h. Depuis sa création en 2003, le Festival du Vexin poursuit l'objectif d'associer musique classique et découverte du patrimoine du Vexin. Pour cette 8<sup>e</sup> édition, le Festival organise du 10 avril au 4 juillet, puis du 25 septembre au 10 octobre 2010, une vingtaine de concerts, dans les églises des quatre départements du Vexin (Oise, Yvelines, Eure et Val-d'Oise). Un cadre magique pour une programmation d'une grande exigence, l'assurance de concerts inoubliables, dans des lieux souvent « défavorisés » culturellement. Les lieux investis dans le Val d'Oise : le 10 avril (église de Vigny), le 11 avril (église d'Aincourt), le 25 septembre (église de Saint-Clair-sur-Epte), le 26 septembre (église de Guiry-en-Vexin), le 2 octobre (église de Montreuil-sur-Epte), le 3 octobre (église de Magny-en-Vexin), le 9 octobre (Église de Méry-sur-Oise), le 10 octobre (église de Théméricourt)

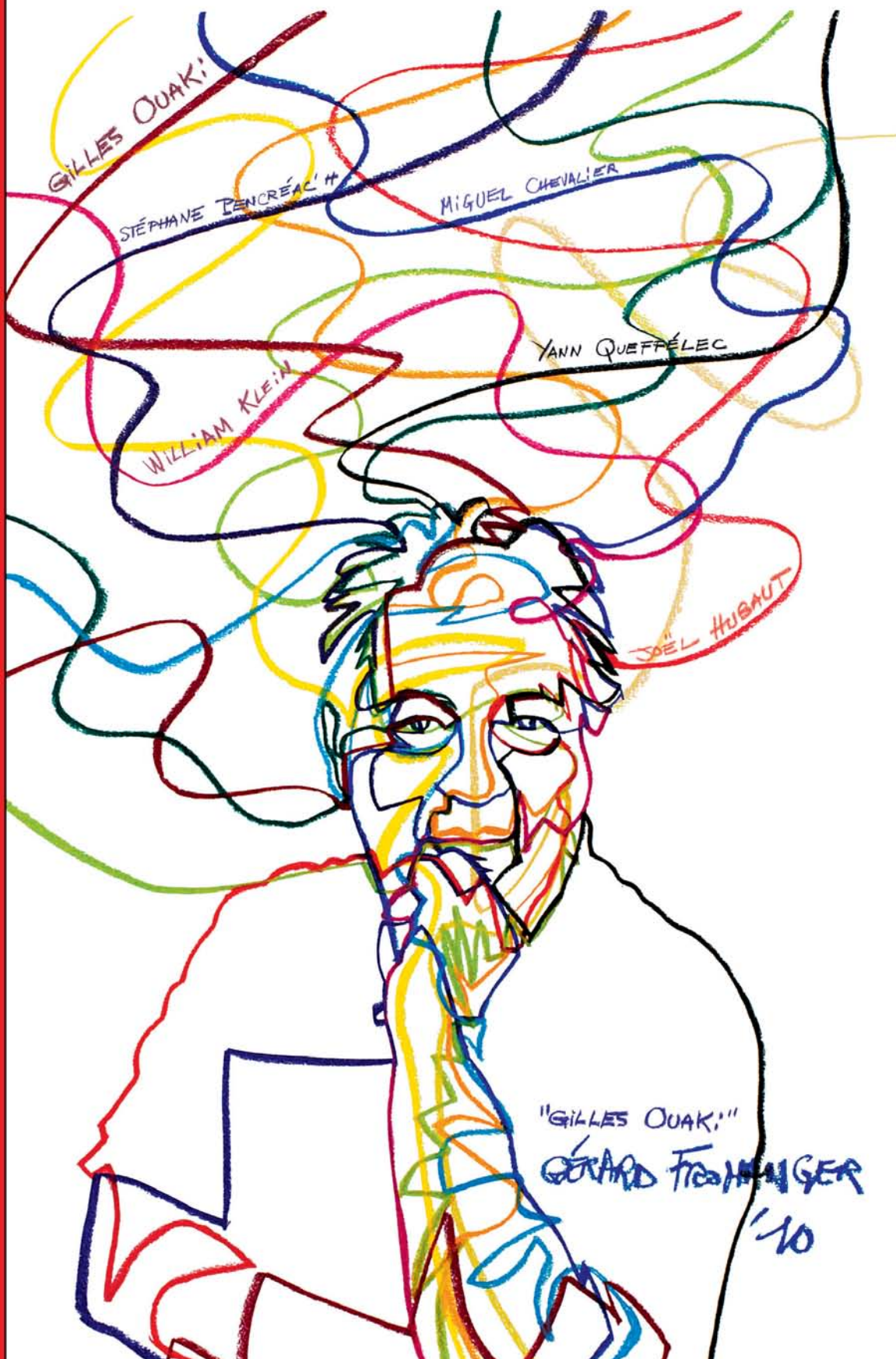
Les récitals : le 12 septembre (église d'Omerville), le 18 septembre (église d'Ambleville), le 16 octobre (Château de Magnitot).

Tél. : 09 50 75 89 49  
ou [www.festivalduvexin.com](http://www.festivalduvexin.com)

“Le Grand Pari(s) de  
l'art contemporain  
se joue dans le  
Val d'Oise, avec vous”

**DIDIER ARNAL**  
Président du Conseil général du Val d'Oise

# LE GRAND PARI(S) DE L'ART CONTEMPORAIN



GÉRARD  
FROMANGER

JOËL  
HUBAUT

STÉPHANE  
PENCRÉAC'H

MIGUEL  
CHEVALIER

WILLIAM  
KLEIN

YANN  
QUEFFÉLEC

GILLES  
OUAKI

ET VOUS!



Alias Black Market  
Patrick Baudry  
Véronique Genest  
Ingrid Hoffmann  
Pierre Klein  
Alain Nahum  
Yves Near

[www.valdoise.fr](http://www.valdoise.fr)

EPSON quat'couleur L'ECLAIREUR Leica

PHICAP PHOTO COMPAGNIE XERUS EDITIONS

LA TRIBUNE