

Contact entreprises



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

Production locale & Circuits courts



ContactEntreprises95

Bimestriel n°139
Mai-Juin 2019
Réf. C. 159

Plato, 12 ans d'action en faveur des entrepreneurs

Depuis 2006, Plato donne aux dirigeants de PME la possibilité de construire une relation gagnant-gagnant dans la durée avec des cadres de grands groupes qui les coachent et les parrainent. Forte de cette réussite, la CCI Val-d'Oise poursuit cette dynamique et déploie de nouveaux groupes Plato sur le territoire. L'aventure continue !
Témoignages sur ce dispositif plébiscité.

Audrey ALEXIS (AWT) : "Un grand bénéfice en matière de développement personnel"

Audrey ALEXIS, associée au sein de la société AWT (All Word Transport), basée à Goussainville, intervient dans le domaine du déménagement international. Les clients de cette entreprise d'une quinzaine de personnes sont essentiellement de grands comptes (dans le luxe, l'industrie, mais aussi le Ministère des affaires étrangères) qui font appel aux compétences d'AWT pour déménager leurs collaborateurs expatriés à travers le monde (de la France vers un pays étranger, de l'étranger vers la France ou d'un pays vers un autre). La PME dispose de ses propres équipes d'intervention et fait partie du réseau Fidi (Fédération Internationale des Déménageurs Internationaux). L'essentiel des transports s'organise par voie maritime (containers), et dans une moindre mesure par avion ou route. Malgré un business qui se veut tourné vers l'international, Audrey ALEXIS, (International Sales Manager) au sein de l'entreprise, s'est laissée séduire par Plato. "Nous appartenons déjà à de nombreux réseaux nationaux voire même internationaux, et professionnels comme la Chambre syndicale du déménagement par exemple, mais étions curieuses de nous rapprocher d'un réseau local pour parler de sujets plus transversaux. Un conseiller de la Chambre de Commerce est venu nous voir pour présenter le dispositif et nous avons trouvé l'idée intéressante pour gagner en compétences et en expertise. J'ai intégré le réseau pendant deux ans, jusqu'en novembre dernier, et évolué au sein d'un groupe multiactivité. Les coaches (issus de KPMG et ADP) nous ont permis de toucher à tout : communication, management, RH, marketing, fiscalité, évolution des lois, autant d'éléments qui peuvent servir immédiatement en entreprise. J'ai créé des liens, développé mes compétences, et j'en ai tiré un grand bénéfice personnel. Plato amène une réelle évolution, il y a un avant et un après : les gens ne sont plus les mêmes au départ qu'à l'arrivée." Convaincue par cette première expérience, Audrey ALEXIS envisage de s'engager à nouveau, dès la rentrée prochaine, en intégrant un autre groupe. "Je suis vraiment motivée, il y a encore plein de thématiques à aborder."

Tel : 01 39 92 97 97
audrey.alexis@awt.fr - www.awt.fr

Laurent CHEVALIER (MMA) : "Un rendez-vous mensuel très enrichissant"

Laurent CHEVALIER, agent MMA à Franconville et Sannois depuis 8 ans, a eu plusieurs vies professionnelles : après 10 ans dans l'industrie agroalimentaire (Danone), et textile (DIM, Pletex...), où il occupe des fonctions commerciales et managériales, il souhaite changer de voie pour redonner du sens à sa carrière et se lancer dans l'entrepreneuriat. Le hasard des rencontres le conduit à reprendre deux portefeuilles en tant qu'agent général d'assurances (essentiellement pour des clients entreprises en intervenant sur des thématiques telles que la protection sociale du dirigeant). Financé par Initiative 95, Laurent CHEVALIER est arrivé un peu par hasard dans le Val d'Oise, lui qui, jusque là, avait toujours travaillé loin du département et voyageait beaucoup dans le cadre de son ancien métier. "Rejoindre un réseau me semblait important pour mieux connaître le territoire, m'intégrer et m'en imprégner. Beaucoup d'amis m'ont dit : "C'est important d'avoir des contacts avec d'autres chefs d'entreprise car tu vas te sentir seul et tu ressentiras le besoin de fréquenter tes pairs." Voilà comment a démarré l'aventure Plato en 2014. Le premier groupe auquel j'ai pris part a vraiment très bien fonctionné. Nous étions tous unis, des liens se sont créés. Il a donné lieu à de belles rencontres, des amitiés et nous continuons régulièrement à nous voir. Plato est un rendez-vous mensuel enrichissant qui permet de partager sur des dossiers, de confronter ses expériences, d'avoir un moment off entre pairs lors du dîner. On prend et on apporte, on nourrit les débats. Les coaches jouent eux aussi un rôle crucial dans la réussite de cette expérience. Ils sont chefs d'orchestre, donnent le tempo. Chacun en retire des bénéfices en terme de développement personnel et d'apports de compétences nouvelles. Même lorsque l'on a déjà une forte expérience professionnelle, il y a toujours de nouvelles choses à aller chercher."

Tél. : 06 73 19 33 77 - laurent.chevalier@mma.fr



Plato™
Un réseau d'entreprises de votre CCI

**On ne naît pas entrepreneur
mais on le devient !**

“ J'ai choisi le réseau Plato pour être accompagnée et bien entourée. Sortir de l'isolement en partageant nos expériences avec d'autres dirigeants et acquérir les compétences essentielles du chef d'entreprise m'ont permis d'avancer plus sereinement sur le chemin de la réussite. J'ai aujourd'hui plus d'assurance pour développer ma société. ”

Sophie LE GOUBEY - SL GESTION, Taverny



Pour en savoir +
Contact : plato95@cci-paris-idf.fr



SOMMAIRE

Dossier - 5 à 11

Production locale
et Circuits courts

club ace - 12 à 13

Infos Adhérents

Entreprise du mois - 14



Mov'Fight Club

Femme du mois - 15

**Phébéé
RACAT**
TRAD'INOV



Infos Entreprises - 16 à 19

annonceurs

L'AGORA - C'CLIM - CAMPUS VEOLIA

CHAMBRE DE COMMERCE 95 -

CLUB ACE - CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU 95

DS AUTOMOBILE - EDELWEISS TECHNOLOGIES

- FERME DE BRÉCOURT/FRATERNITÉ ST JEAN -

LE PARC SAINT OUEEN L'AUMÔNE -

OLIVIER VIGNAL PAYSAGISTE - SALVA -

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE - SOMAG - SPEM POLET -

**L'Europe se met au vert,
le Val d'Oise montre l'exemple !**

Les élections européennes ont donné le ton. Les résultats des Ecologistes ont fait la "surprise" lors du scrutin en se hissant à la 3^e position et en se rapprochant de l'objectif annoncé des 15 % des voix. Cette percée est également observée dans d'autres pays comme en Allemagne, où ils arrivent deuxième, et en Irlande avec des résultats historiques : les électeurs ont bien conscience que l'essentiel des règles sur la protection de l'environnement se décide principalement à l'échelle européenne. Ces résultats sont encourageants, certes, sans que l'on puisse pour autant parler de réel plébiscite. Les chiffres restent inférieurs à ceux de 2009 (16,3 % des voix exprimées)*.

En 10 ans, les choses n'ont donc pas réellement évolué.... Les partis populistes progressent quant à eux significativement : la défense des intérêts nationaux et les préoccupations sociales priment décidément toujours plus que les questions environnementales...

Mais restons optimistes ! L'écologie s'est imposée comme thème majeur de la campagne, reflet de la pression citoyenne et des mobilisations pour le climat. Les politiques n'ont eu d'autre choix que celui de s'emparer du sujet en inscrivant dans leurs professions de foi des propositions en faveur de la protection environnementale, certaines demeurant parfois assez floues sur les modalités de mise en oeuvre. Reste à savoir (comme après chaque élection) si les partis respecteront, une fois au Parlement, les mesures qu'ils avancent.

De manière générale, sanctuariser le budget de la PAC et flécher les aides vers la transition écologique et les petites exploitations a fait consensus. Tous les partis se déclarent pour un renforcement des aides à la conversion et au maintien de l'agriculture biologique (qui varie cependant quant au niveau d'ambition).

Ce mouvement de fond n'est pas qu'un simple effet de mode. La prise de conscience est réelle, le passage à l'acte et les changements au niveau individuel, bel et bien en route. Il suffit d'aller à la rencontre des acteurs du monde agricole, soucieux de développer les circuits courts et la consommation locale, pour apprécier les nombreuses initiatives existantes. Les "consom'acteurs" suivent le mouvement et sont de plus en plus demandeurs. Le Val d'Oise ne manque pas de producteurs et il y a largement de quoi faire si l'on veut s'inscrire dans cette démarche profitable à l'environnement et à l'économie locale.

La rédaction vous donne les bonnes adresses pour devenir un parfait locavore, suivez le guide !

* source le Monde

Bonne lecture à tous,
Virginie Paviot

© Guillaume Manceron - CG Média



A NOTER

**VOUS AVEZ UNE ACTUALITÉ,
UN DÉVELOPPEMENT, UNE INNOVATION...**

**VOUS SOUHAITEZ AVOIR UNE VISIBILITÉ
TERRITORIALE AUPRÈS DE VOS HOMOLOGUES,
ENTREPRENEURS, ELUS**

Toute l'équipe de MF PROMOTION
éditeur de Contact Entreprises vous accompagne dans la création de
vos articles, de vos visuels publicitaires, de votre image

N'hésitez pas à contacter Virginie ou Audrey
Nous répondrons à toutes vos questions.
Tél. : 01 34 25 97 08 - vpaviot@mfpromotion.fr

**Contact
entreprises**



ContactEntreprises95

Édition : MF PROMOTION,

Agence Conseil en Communication

B.P. 78447 - 95807 Cergy-Pontoise cedex

SARL au capital de 7622,45 €

RCS Pontoise B 352 519 292 - Code APE 744B

Tirage : 8 000 exemplaires

Téléphone : 01 34 25 97 08

www.contact-entreprises.net

Directrice de la publication :

Virginie Paviot, vpaviot@mfpromotion.fr

Rédactrice en chef : Audrey LEMEUR alemeur@mfpromotion.fr

Rédacteurs : Audrey LE MEUR, Marie-France MALLOT-GILLE

Imprimé par RPS

PRIVILÉGIEZ L'EXPERTISE COMME PARTENAIRE

Nos conseillers spécialisés
du Val d'Oise vous accompagnent
pour réaliser vos projets.

Pour plus d'informations, contactez :

Notre correspondant Entreprises

Bruno JOURDAN

bruno.jourdan@socgen.com

01 34 20 77 75

Notre correspondant Professionnels

Laetitia WALPOLE

laetitia.walpole-caro@socgen.com

01 34 25 57 45

entreprises.societegenerale.fr

C'EST VOUS L'AVENIR  **SOCIÉTÉ
GÉNÉRALE**

Société Générale, S.A. au capital de 1 009 897 173, 75 Eur – 552 120 222 R.C.S. Paris – Siège social : 29, Bd Haussmann 75009 Paris.
Crédit photo : Gettyimages – 02/2019.



DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

DS 3 CROSSBACK

L'ALLIANCE DU RAFFINEMENT ET DE LA TECHNOLOGIE AVANCÉE. DÉCOUVREZ LA NOUVELLE MARQUE DS SUR DSAUTOMOBILES.FR

DS partenaire **TOTAL** - CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO₂ DE DS 3 CROSSBACK: DE 3,7 À 5,2 L/100 KM ET DE 97 À 119 G/KM (données provisoires en cours d'homologation). Automobiles Citroën RCS Paris 642 050 199. Spirit of avant-garde = L'esprit d'avant-garde.

DS STORE PONTOISE – 21 CHAUSSEE JULES CESAR – 95300 PONTOISE – 01 34 20 01 21

ds-pontoise@groupejb.com

Production locale et Circuits courts : une mobilisation de tous les acteurs

Saviez-vous que le Val d'Oise était le premier département arboricole d'Île-de-France, une terre cultivée par des centaines d'exploitants, souvent par les générations successives de mêmes familles ? Plusieurs communes du Val d'Oise avaient jusqu'au début du XX^e siècle sa spécialité agricole : les cerises de Montmorency, les plus estimées à Paris au XVIII^e siècle, les figes d'Argenteuil... mais aussi les asperges d'Argenteuil et le chou de Pontoise.

Afin de préserver cet héritage, le Département accompagne les organismes agricoles et les arboriculteurs pour la replantation des vergers. Il encourage les investissements et les actions en faveur de l'environnement, afin de préserver les ressources en eau et la biodiversité.

Pour marquer cet intérêt privilégié à son territoire rural, et valoriser les productions régionales, le département du Val d'Oise a participé cette année pour la première fois, au salon de l'agriculture. Des dégustations de produits locaux du Val d'Oise ont été proposées au grand public sur son stand (miel, confiture, bière, cola, moutardes, lentilles, farines, céréales, fruits, laine, bovins et ovins...). Le Département a également invité, durant ces dix jours, des jeunes en service civique, des seniors et des personnes en situation de handicap, des enfants de la Maison Départementale de l'Enfance et des collégiens, à découvrir le stand du Département et les produits locaux.

Parc naturel régional du Vexin français : un vivier de producteurs

À la frontière ouest de l'agglomération de Cergy-Pontoise, nous sommes à la campagne, sur un territoire pays d'art et d'histoire, aux paysages familiers et pittoresques, avec ses plateaux aux larges cultures céréalières, ses luxuriantes et vertes vallées à l'agriculture diversifiée, où se cache une biodiversité à protéger : c'est le Vexin français. La politique du Parc Naturel Régional (PNR) est de mettre "l'homme au cœur du territoire". C'est une belle formule, mais que recouvre-t-elle ? Tout d'abord, sensibiliser les agriculteurs à la protection de l'environnement, à la qualité des sols et de l'eau, à une gestion raisonnée des terres pour choisir les semences adaptées aux parcelles, résistantes aux maladies et prédateurs, et mettre à profit les processus naturels de lutte contre les parasites avec par exemple un choix de variétés plus rustiques. Le PNR fournit éga-

lement des aides financières pour le maintien des prairies, des élevages, des vergers, la mise en place d'une marque "produit du Parc", de nombreuses actions de promotion...

Le Vexin Français en quelques chiffres

- 70 000 hectares - environ 350 exploitations
- 53% de terres agricoles et 17% forêts
- La majorité des agriculteurs exerce la polyculture, mais 62% des terres concernent les cultures céréalières. La moitié des exploitations a disparu du Vexin en 40 ans alors qu'en France, ce pourcentage avoisine les 70%. Les surfaces agricoles ont augmenté dans le même temps. Dans le Vexin, la moyenne des exploitations est de 123 ha (contre 105 ha en Île de France, 84 ha en France)
- 36 exploitations en polyculture/élevage de bétail (20 élevages bovins allaitants, 8 laitiers)
- Une dizaine d'exploitations en élevages de volailles
- Une trentaine d'exploitations de maraîchage ou d'arboriculture
- 26 exploitations sont répertoriées comme centre équestre (785 chevaux)

la marque "produit du Parc"

Les producteurs peuvent concourir pour obtenir la marque en souscrivant à un cahier des charges répondant à trois critères : le savoir-faire humain, la territorialité de la production et le respect de l'environnement.

La marque valorise le savoir-faire et l'ancrage territorial des producteurs par des actions de promotion (documentation, portes ouvertes, livret de recettes, semaine du goût...).

8 producteurs bénéficient aujourd'hui de la marque pour :

- Les fruits et jus de fruits : LES VERGERS D'ABLEIGES (voir article) ; pour les pommes : LA FERME DES VALLÉES à Auvers sur Oise qui propose aussi de la volaille de plein air, et LES VERGERS D'HARDEVILLE
- L'huile alimentaire et la farine : le MOULIN AVERNOIS (huiles de colza, tournesol, cameline, mais aussi sésame et œillette) ; pour la farine et la viande bovine, l'EARL DU CHEMIN NEUF à la Bergerie de Villarcieux, ainsi que LA FERME DES SABLONS à Génicourt ;
- Les lentilles, les farines et la moutarde : la FERME DE LA DISTILLERIE à Gouzangrez (voir article)
- Les amateurs de bière, LA FERME BRASSERIE DU VEXIN à Théméricourt dont l'éloge n'est plus à faire avec une vingtaine de médailles à son actif, lors du concours général agricole.

Ces producteurs vendent en direct dans leur ferme, vous trouverez les détails et les coordonnées sur le site www.pnr-vexin-francais.fr



- PARKING
- RESTAURATION
- CRÈCHE
- SALLES DE RÉUNION
- FIBRE OPTIQUE
- ATELIERS BUSINESS
- LOCATION D'ESPACE DE STOCKAGE
- LOCAUX D'ACTIVITÉ







ENVIE D'ENTREPRENDRE ?

Venez rejoindre plus de 100 TPE / PME, au sein d'un parc d'activité, partenaire de votre entreprise !

LOCATION DE BUREAUX MODULABLES DE 100 M² ET PLUS

16 rue Ampère - 95300 Pontoise - Tél. 01 30 30 92 77 - informations@somag.fr
www.somag.com

La mode des circuits courts se développe

RAS LE BOL DES GRANDES SURFACES ! INTERROGATION QUANT À LA QUALITÉ DES PRODUITS, DÉVELOPPEMENT DU "LOCALISME", LA DISTRIBUTION DIRECTE FAIT DE PLUS EN PLUS D'ADEPTES. CE N'EST PLUS L'APANAGE DES "BOBOS" NI DES "ÉCOLOS" MAIS UNE RECHERCHE FONDAMENTALE DU MANGER VRAI ET SAIN, SANS FAIRE PARCOURIR DES MILLIERS DE KILOMÈTRES À UN PRODUIT ALIMENTAIRE. PLUSIEURS FILIÈRES SONT APPARUES AU COURS DES DERNIÈRES ANNÉES. SUIVEZ LE GUIDE SI VOUS EN ÊTES !

On a tous un AMAP près de chez soi !

AMAP (comme Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) : il s'agit d'un réseau de paysans et de consommateurs ayant pour objectif de préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité, dans une logique de développement durable. C'est une philosophie. Le principe est simple, les adhérents s'inscrivent en septembre à l'AMAP, paient une cotisation, et deviennent ainsi partenaires de la ferme. Ils sont aussi bénévoles pour les cueillettes et la distribution, ainsi que pour les animations, et s'engagent pour un panier par semaine. Les familles inscrites récupèrent chaque semaine un panier préparé par l'agriculteur, et découvrent ainsi la saisonnalité des produits. Pour connaître les AMAP les plus proches voir le site AMAP Île de France : <http://www.amap-idf.org>

La Ruche qui dit Oui, Interrogatif, isn't ?

Autre type de vente directe, la Ruche qui dit Oui. Il s'agit d'une société qui se veut réseau de distribution. Elle fait appel à des producteurs qu'elle met en contact direct avec les acheteurs grâce à un site internet. Depuis sa création en 2011, plus de 700 ruches locales ont vu le jour, l'objectif étant de ne pas chercher des producteurs trop éloignés pour éviter l'empreinte carbone. Ainsi, à Théméricourt, Lionel TOUTAIN ne recrute pas de fournisseurs au delà de 100 km. Ils viennent principalement de Normandie et de l'Oise. Les producteurs vexinois écoulent facilement leur production sur place, et facilitent la vie de ceux ne se sentant pas très à l'aise avec l'informatique et l'administratif. C'est un bon moyen de se faire connaître auprès des consommateurs désirant



manger bio et de qualité. Près de 400 clients reçoivent chaque semaine la liste des produits proposés. Un autre avantage : la découverte de temps en temps, à travers des spécialités régionales, d'autres territoires, comme les fromages du Jura ou le miel de Provence. A moins de 80 km à vol d'oiseau, un poissonnier propose tous les mois le panier de la mer correspondant à la pêche du jour. C'est le vendredi que les utilisateurs viennent chercher leur commande.

<http://laruchequiditoui.fr>

BioToutCourt : une plateforme numérique au service des locavores

Valérie et Alain CROCHOT, Catherine ECRAN, et Guillaume LUCIEN forment une équipe de choc. Ils s'engagent par conviction et passion depuis plus de 10 ans dans l'essor de l'agriculture biologique. Ils sont produc-



teurs bio, responsable Amap et ancienne chasseuse de têtes, biocavore et responsable d'une agence digitale. Ils se sont associés pour lancer ensemble la version pilote d'une plateforme numérique dédiée aux circuits courts. Ce nouvel outil vise à simplifier la vie de tous les acteurs de la chaîne : producteurs bio, groupes (amap ou autres circuits courts) et consommateurs. Le concept se veut innovant. "L'essentiel de l'organisation en Amap est préservé tout en proposant des fonctionnalités qui n'existaient pas sur le marché jusqu'à présent", souligne Catherine ECRAN. L'application, à mi-chemin entre le réseau social et l'outil métier, donne la possibilité aux producteurs et artisans d'organiser l'ensemble de la gestion de leurs circuits-courts et de connaître au moins 6 mois à l'avance leur prévisionnel



de ventes fermes. Du côté des distributeurs et des prescripteurs (Amap et circuits courts), ils peuvent coordonner leurs distributions de manière souple et quasi-instantanée en se libérant de tâches administratives, ce qui permet aux équipes bénévoles de passer davantage de temps dans l'animation. En bout de chaîne, les consommateurs gagnent en souplesse d'utilisation et de paiement. "Ce logiciel entend faciliter la vie de toute la communauté. Nous pensons que le cœur de l'activité d'un producteur ou d'une association n'est pas dans l'administratif mais dans son rayonnement. Notre volonté est de rendre le Bio simple et accessible à tous." Le projet suscite un réel engouement puisque la campagne de crowdfunding lancée sur www.bluebees.com a fait un carton en atteignant les 6000€ en quelques jours. L'objectif de 14 000 € est maintenant quasiment atteint.

contact@biotoutcourt.com
<https://biotoutcourt.com>

Quand ACR fait concorder production locale, culture bio et chantiers d'insertion

Depuis plus de 35 ans, l'association ACR agit dans le champ de l'insertion sociale et professionnelle au travers de dispositifs dédiés aux publics les plus en difficultés.

Les jardins d'ACR, situés sur les communes de Conflans, Les Mureaux et Vauréal, produisent et distribuent des légumes biologiques vendus sous forme de paniers hebdomadaires à des adhérents-consommateurs. Ces jardins sont des "chantiers d'insertion" qui permettent à des hommes et des femmes de s'investir dans une activité de production, de reprendre un rythme et de construire un projet d'insertion sociale et professionnelle. Les légumes sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique et commercialisés auprès d'un réseau d'adhérents. Les paniers sont distribués sur le jardin le jeudi entre 12h et 19h et le vendredi entre 9h et 12h30.

Rendez-vous sur le blog
Jardins de Vauréal Cergy
Contact : 01 34 41 31 69

Ferme de Brécourt

Centre Culturel et Social Vexin - Sausseron

Site magique arboré et verdoyant
de 18 hectares

Espaces d'accueil pour vos rencontres
et événements d'entreprises

Pour mêler travail et détente, le domaine propose un ensemble d'activités nature, une zone de pêche, un potager, une grotte, un terrain de foot, des animaux de la ferme, un rucher, des arbres centenaires, une serre... Mais aussi un centre de vacances agréé jeunesse et sports

Contact : fraternite.st.jean@wanadoo.fr
Tél : 06 78 93 76 54 - 01 34 16 49 07



Vente en direct : retour aux sources

DES FRUITS NOMBREUX (POMMES, POIRES, PRUNES, PETITS FRUITS ROUGES), EN PASSANT PAR PRATIQUEMENT TOUS LES LÉGUMES, LES VIANDES (AGNEAU, BOEUF, PORC), VOLAILLES, LAPINS, ŒUFS, ET MÊME LES ESCARGOTS, LA PRODUCTION EN VAL D'OISE (ET EN PARTICULIER DANS LE VEXIN) EST RICHE ET DIVERSIFIÉE. IL FAUT AUSSI COMPTER SUR LES HUILES, LES JUS DE FRUITS, LE CIDRE, LA BIÈRE, LE FROMAGE DE CHÈVRE, LA MOUTARDE ET LES LENTILLES. LA LISTE N'EST CERTAINEMENT PAS EXHAUSTIVE, CAR IL EXISTE LES PRODUITS DÉRIVÉS COMME LES CONFITURES, OU LES BISCUITS. VOYAGE AU COEUR DE L'AUTHENTICITÉ.

La Famille BARROIS aux Vergers d'Ableiges

C'est en 1978 qu'un champ de betteraves au sol argile limoneux s'est transformé en un verger planté de pommiers, poiriers et autres arbres fruitiers. A l'origine, le père et la mère de l'actuel propriétaire, Laurent BARROIS, étaient producteurs de fruits sur des terrains basés à Chanteloup-les-Vignes, mais l'urbanisation galopante les a conduits à quitter les lieux. C'est ainsi qu'ils ont acquis 12 ha de terre à Ableiges sur lesquels ils planteront 10 000 arbres fruitiers. Déjà, la distribution se faisait en direct sur les marchés de la région parisienne, Bois Colombes, Puteaux et Suresnes. L'affaire se développe, nécessitant des investissements pour conserver les fruits. Plusieurs chambres froides sont construites dans les années 80, d'une capacité totale de 250 t. Mais la quantité étant importante, il commenceront à diversifier et transformer le surplus en jus. Lors du départ à la retraite de Raymond BARROIS en 1992, son fils, Laurent, devient gérant de la SCEA (Société Civile d'Exploitation Agricole) et travaille avec son épouse Valérie. Il privilégie une politique de qualité et participe à l'élaboration de la charte "valeurs Parc Naturel Régional". Il utilise entre autres des produits phytosanitaires bio uniquement sur les fleurs. Il met aussi en place la journée "pose des confuseurs". Il s'agit de dissuader les carpocapses papillons de nuit, grands prédateurs, de féconder les femelles, rendues introuvables à cause des phéromones synthétiques posés sur les arbres. Le cycle de reproduction est perturbé, le nombre d'œufs pondus est restreint et les chenilles issues de cette ponte dans les fleurs - et qui attaquent les fruits - sont nettement moins nombreuses, ce qui diminue les dommages. La confusion sexuelle permet de se passer le plus possible, de produits insecticides.



Une boutique "Accueil à la ferme"

La SCEA a bénéficié d'une aide du PNR pour ouvrir sa boutique de vente à la ferme. Mathieu leur fils, venu les rejoindre, s'occupe des marchés. Le verger produit près de 30 variétés de pommes et de poires, mais aussi des petits fruits d'été (fraises, framboises, groseilles, mûres) et des prunes. Une partie est transformée au sein de l'exploitation en jus de fruits, confitures et gelées artisanales. Les principes d'une arboriculture raisonnée sont déployés sur l'exploitation. Pour la faire découvrir, Valérie, Laurent et leur fils organisent des journées portes ouvertes en septembre. La boutique propose aussi des légumes et des pommes de terre d'exploitations voisines, sélectionnées pour leur qualité, ainsi que de la viande, du fromage, et de la bière. Valérie reçoit sur les marchés parisiens de nombreux couples de jeunes parents, soucieux de bien nourrir leur famille, une nouvelle clientèle attachée aux goûts du terroir. Les consommateurs participent aussi à la vie de l'exploitation lors des portes ouvertes en septembre et de la pose des confuseurs en avril.

La boutique est ouverte le vendredi de 10h à 12h30 et de 17h à 19h, et le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 17h, au 11, chemin départemental 28, à Ableiges.

Ferme de la distillerie : une agriculture durable

C'est un passionné de la terre qui nous accueille. Emmanuel DELACOUR, 7^e génération de paysan, nous parle de sa ferme avec enthousiasme. Il évoque le passé et l'élevage des brebis qui a pris fin dans les années 1970, et l'exploit de son grand-père : il a vendu un troupeau d'une centaine de têtes à l'Afrique du Sud, lors de l'exposition universelle du début du siècle dernier, et l'a conduit par le train et le bateau jusqu'à destination. Une véritable aventure, qui a marqué l'esprit de la famille : un Vexinois dans le Transvaal, marchant d'exploitation en exploitation et essayant son troupeau, 10 brebis plus un mâle. La race "île de France" de moutons s'est donc installée en Afrique du Sud. C'est une fierté.

Les DELACOUR se distinguent aujourd'hui par une approche très raisonnée du travail de la terre.

"Avec mon épouse Véronique, nous sommes très sensible à l'environnement, nous savons que les produits chimiques utilisés dans l'agriculture intensive pol-



luent les nappes phréatiques et abîment les sols. Nous préférons produire moins, mieux, et moins cher. Pas d'agriculture intensive sur nos parcelles, mais une agriculture raisonnée et intégrée, notre objectif n'est pas le rendement, mais la qualité. Nous choisissons des variétés à pousser plus lente, en fonction des sols. Sur nos 218 hectares, nous semons moins dru et plus tard, ce qui entraîne moins de maladies, le blé est plus rustique, et attire moins d'insectes prédateurs. Il s'agit de vieux blé Apache. Certes, le rendement est moindre, 85 quintaux à l'hectare au lieu de 120 en moyenne, mais nous utilisons 50% de produits phytosanitaires en moins."

Diversification :

Dans les champs sont cultivés les céréales, les pois, le maïs, le colza, les betteraves à sucre, mais l'ancienne distillerie ne fonctionne plus depuis longtemps. D'autres cultures ont fait leur apparition, les lentilles vertes et blondes (5 ha), la moutarde (5 ha), le sarrasin, mais aussi l'orge de brasserie, et le colza érucique avec lequel on fait des piments pour la peinture.

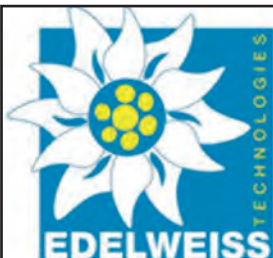
Ces produits sont vendus en direct. A la boutique, domaine de Véronique, vous trouvez les lentilles, les farines de blés anciens, de sarrasin, de lentilles, et les moutardes qui se déclinent en dix parfums différents, très recherchés en gastronomie par les grands chefs. Et surtout, ne pas oublier les "gouzignys" de délicieux petits sablés faits avec la farine du Vexin, en partenariat avec l'atelier du biscuit, pour le beurre et la crème d'Isigny et les copeaux de caramel croquants sous la dent. La boutique propose aussi de nombreux produits locaux, des produits de la pisciculture, du cidre, de la bière, des jus de fruits, des légumes, pâtés, des confitures...

Un passage à "la boutique de Véro" est conseillé, pour vous faire plonger dans l'atmosphère des produits vrais et découvrir des saveurs uniques. Mais vous pouvez aussi retrouver lentilles, moutardes et farines (faites sur place) dans toutes les boutiques du PNR qui vendent les produits du terroir, et dans le réseau local des centres Leclerc. Une nouvelle agriculture engagée, bientôt reprise par Paul, le 4^e enfant de la famille, 8^e génération.

La boutique de Véro -

Ouverte le premier mercredi du mois de 17h à 19h et sur demande

Tél. : 01 34 66 03 05 - 06 82 14 61 61 77



EDELWEISS TECHNOLOGIES
est une entreprise à taille humaine créée en 2012.

Sa spécialité : la distribution, l'installation et la maintenance de systèmes de climatisation, ventilation et chauffage (CVC).



427 BIS ROUTE DE CONFLANS - 95220 HERBLAY-SUR-SEINE - 01 34 46 93 35 - CONTACT@EDELWEISSTECHNOLOGIES.FR

Vente en direct : retour aux sources (suite)

Coup d'œil sur la volaille

Bien connue des habitants des villages d'alentour, la **Ferme de la Couture** à Sagy possède une boutique particulièrement bien achalandée. Ouverte tous les jours, sauf le lundi et mardi, jusqu'au dimanche midi, elle propose à la vente un grand choix de bêtes entières ou découpées : poules, poulettes, coqs, pintades, oies,

canettes, cailles, pigeonneaux, dindes, mais aussi des pâtés, des terrines, des farces, des spécialités maison et surtout, le foie gras. Au moment des fêtes, il faut commander si vous ne voulez pas faire la queue dans la boutique. Vous pouvez aussi trouver sur son site de nombreuses recettes, mais rien ne vaut un déplacement pour constater sur place la richesse de l'élevage qui s'ébat dans la nature.

72 rue de la vallée - 95450 - Sagy
Tél. : 01 34 66 32 05



Un distributeur à la ferme !

LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE FRUITS ET LÉGUMES ET LES « DRIVE FERMERS » SIGNENT LE RENOUVEAU COMMERCIAL D'UNE ACTIVITÉ TRADITIONNELLE : LES PRODUCTEURS S'ADAPTENT, LES INITIATIVES POUR CONSOMMER LOCAL SONT DE PLUS EN PLUS NOMBREUSES SUR LE TERRITOIRE AFIN DE FAVORISER LE CIRCUIT-COURT, DE CRÉER DES ALTERNATIVES À LA GRANDE DISTRIBUTION, EN PROPOSANT UN NOUVEL ÉCOSYSTÈME BÉNÉFIQUE À TOUS. VOICI QUELQUES FERMES QUI ONT ADOPTÉ DES SOLUTIONS QUI FACILITENT LA VIE DU CONSOMMATEUR.

Ferme des Tournelles

Issu d'une famille de maraîchers, de père en fils depuis plusieurs générations, investi dans une agriculture raisonnée (lutte bio sous abris, filets anti-insectes, paillage du sol...), Christophe BRARD (Auvers-sur-Oise) vend sa production de légumes très diversifiée à la ferme, dans son magasin. Grâce à son distributeur automatique, il peut proposer en parallèle une soixantaine de paniers tous différents, composés avec des produits de saison. Au total, près de 60 variétés de légumes de saison sont proposées sur l'exploitation. Au printemps : radis, salades, navets, oignons blancs, asperges, pommes de terre nouvelles, carottes, épinards... L'été : tomates, haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, concombres, parfois des melons... Les fraises arrivent à la mi-mai et seront en vente jusqu'à la mi-juillet. En automne : saison la plus riche en diversité, on trouve sur l'étalage aussi bien la production des potimarrons, des tomates que des céleris, des choux... En

hiver : endives, mâche, betteraves rouges, salades d'hiver, choux de Bruxelles, pissenlits, carottes, céleris, poireaux, potiron... de quoi préparer une bonne soupe ! L'accès au distributeur est possible de 7h à 20h30.

Rue des Tournelles - 95430 Auvers-sur-Oise.

Tél. 01 30 36 10 61

fermedestournelles@wanadoo.fr

www.fermedestournelles.com

La Fraiserie du Plessis :

Agriculteur depuis trois générations, à l'Est du département (Plessis Gassot), l'exploitation de polyculture d'une centaine d'hectares de Guillaume et Nathalie MORET partage sa production en deux activités : la grande culture de blé, betterave, maïs et colza ainsi que le maraîchage de fruits et légumes. La production a été

diversifiée à partir de 2011. Le couple cultive trois variétés de fraises hors sol sur 1800 m² : la Ciflorette, la Manille et la Darselect. Des assortiments de fruits et légumes mais également des paniers préparés sur commande sont répartis dans les 36 cases de ce distributeur ouvert 7j/7 de 8h à 20h. A la



Fraiserie du Plessis, chacun peut également venir récolter les fruits et légumes dont il a envie grâce à la cueillette ouverte tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.

1 rue des blanches manteaux au Plessis-Gassot

Tél. 01 39 88 71 09

lafraiserieduplessis@gmail.com

Ferme des Vallées :

Cette ferme installée à Auvers-sur-Oise, élève des volailles depuis 15 ans (poulets, oies, pintades). Possédant depuis 2002 un abattoir aux normes UE, elle vend en direct 80% de sa production. Les volailles sont élevées en plein air, nourries de grains et de végétaux et abattues entre 120 et 160 jours, alors que la norme Label rouge est de 81 jours. La famille BRARD produit aussi des fruits et des pommes de terre, des céréales pour les volailles. Il est possible de réserver les produits en ligne. La commande est préparée et attend le jour choisi dans un des casiers réfrigérés du distributeur automatique. Il est aussi possible de faire son choix parmi les produits proposés dans le distributeur : poulets, pintades, canards en sachet plastique sous vide pour une





**LE VILLAGE
DES ENTREPRISES**

Le 21 Juin 2016, de 11h à 17h

19 avenue de l'éguillette
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

**PLUS DE 80 ENTREPRISES EXPOSANTES
UN ESPACE RESTAURATION, DES ANIMATIONS
& DE NOMBREUX INVITES**

Informations et Réservations sur leparcsaintouen.com






meilleure conservation, entiers ou en morceaux (ailes, cuisses ou filets), suivant les disponibilités, œufs et terrines toute l'année, fruits et légumes suivant la saison. 7 jours sur 7 et 24h / 24.

Chemin des Vallées au Veau à Auvers-sur-Oise.
Tél. : 01 30 36 81 26

Ferme d'Haravilliers :

La ferme de Pascale FERRY se situe dans la commune d'Haravilliers. Les 230 ha de l'exploitation sont consacrés à la culture du blé, de betteraves sucrières, de maïs, et de luzerne et les 25 ha de prairies sont réservés aux 90 vaches de la famille. La spécialité de Pascale est la production laitière. Pascale a eu l'idée d'installer en 2013 un distributeur automatique de lait devant sa ferme. Chaque semaine, le lait cru est disponible en vente directe pendant 24 heures en continu, le mardi et le vendredi à partir de 16h. Les habitants n'ont plus qu'à venir avec leurs bouteilles pour se procurer du lait local. Le distributeur automatique est en service du mardi 16h à mercredi 16h, et du vendredi 16h au samedi 16h. 1€ le litre. Pièce ou clef monétique. Distributeur de bouteille, et possibilité de ramener son contenant.

2 rue du Colombier à Haravilliers
Tél.: 06 73 78 99 75



Une initiative originale : le drive fermier d'Attainville

Adeptes de la culture raisonnée, les Vergers d'Attainville (arboriculteurs depuis 3 générations dans le Val d'Oise) produisent une trentaine de variétés de fruits : pommes, poires, prunes et fraises sur 30 ha. Les produits sont aussi transformés en jus de pommes et en compotes. Dans le magasin, au rond-point de la Croix Verte, on trouve de nombreux autres produits locaux



de qualité : volailles, vins, produits laitiers, des spécialités fromagères, viande, conserves... un très large choix !

Nicolas RICHAUDEAU a mis en place, il y a quelques années, un système de drive, une idée ingénieuse pour les automobilistes pressés qui fréquentent l'axe Cergy-Roissy et passent par le rond point de la Croix verte. Les gens peuvent au préalable choisir et commander directement en ligne sur <https://epouvantails.fr/vergers-attainville> : ils viennent ensuite retirer leur panier à la boutique, le temps d'un arrêt express. "Avec la réalisation de la nouvelle rocade à la Croix Verte, nous allons également mener un nouveau projet de développement et proposer un point de vente modernisé à nos clients, qui sera décalé d'une centaine de mètres. Nous nous adaptons aux évolutions tout en gardant notre identité, car nous y sommes très attachés : l'authenticité avec des produits locaux aux portes de Paris, le développement durable, le respect de l'environnement et des hommes." En septembre, octobre et jusqu'à début novembre, les Vergers ouvrent également leur pomme - drive, un système d'auto-cueillette, aménagé sur 8 ha, où les clients peuvent évoluer en voiture. "Nous nous sommes inspirés de ce qui se fait au Québec. Avec une brouette, les gens ne vont pas jusqu'au bout du circuit, car il faut la pousser, cela pèse lourd. La voiture simplifie les choses. Les familles ont tout le loisir de découvrir

nos 25 variétés de pommes ainsi que nos poires, réputées pour leur goût unique."

Rocade de la croix verte - Giratoire D909 route de Viarmes - 95570 Attainville -
Tél. 06 10 86 20 11 - nicolasrichaudeau@hotmail.com

Label : mangeons local en Ile de France ! Agriculteurs, artisans, restaurateurs, PME, tous regroupés au sein de la grande famille, Mangeons Local en Ile-de-France, s'attachent à proposer du bon, du frais, et du local.
www.mangeonslocal-en-idf.com

Les Serres de Maubuisson :

Aujourd'hui dirigée par Mireille et Olivier, l'entreprise existe depuis 1954 à Saint-Ouen L'Aumône. La production se décompose en trois secteurs : celle de plants potagers, l'horticulture pour des plantations extérieures et le maraîchage avec les légumes de saison. Les serres proposent de la vente directe de fruits et légumes de saison (salades, radis, tomates, courgettes, fraises, pommes...). Le goût, la fraîcheur, la qualité sont au rendez-vous pour un très bon rapport qualité/prix et accessibles 7 jours sur 7 et 24h sur 24 par l'intermédiaire du distributeur.

6 rue Alexandre Prachay à St-Ouen-l'Aumône
Tél. : 01 34 64 14 30
www.serres-de-maubuisson.com



Découvrez l'offre **SWITCHLEASE** sur
www.salvaloc.fr

SALVA
ROUSSEAU
LOCATION
SERVICES
MOBILITE



Ou contactez nous au :
01 39 31 64 38

La mobilité,
c'est comme vous voulez !
Passez du travail aux loisirs,
du quotidien au ponctuel...

avec
SWITCHLEASE

Un distributeur à la ferme ! (suite)

Ferme de Chauvry :

Précurseur et bien connu sur le territoire, Hugues RIBOLLET est céréalier et éleveur à Chauvry depuis 1975. Il possède 180 chèvres de race alpine, reconnaissables à leur robe marron et noire, dont il transforme quotidiennement le lait en délicieux fromages (primés plusieurs fois au concours national agricole). Il les fabrique moins de 24 heures après la traite. Son labo, installé dans la ferme, lui permet de respecter toutes les étapes de fabrication. L'exploitation est ouverte de 15h à 19h du mercredi au vendredi, le samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h et le dimanche, de 16h à 19h. En semaine, en dehors des horaires d'ouverture du magasin, les clients peuvent se servir au distributeur automatique et réfrigéré de fromages.

2 grande Rue à CHAUVRY -
Tél : 01 34 69 26 07 - 06 85 71 19 34 -
hugues.ribollet@gmail.com



dernières champignonnières en exploitation en Ile-de-France. Son domaine souterrain s'étend sur 1000 m². La famille ZAMBLERA a participé au salon de l'agriculture en février dernier pour présenter toutes ses variétés de champignons, avec l'assurance d'une production locale et respectueuse des normes environnementales et sanitaires. Les produits sont vendus sur place (le samedi de 9h à 12h30), mais aussi par l'intermédiaire de la Ruche qui dit oui et des Amap. Le distributeur automatique installé à Méry est ouvert de 9h à 21h chaque jour. **Tél : 01 34 64 83 94**
rue Thérèse-Lethias à Méry-sur-Oise.

luent également sur le site (ouvert pour la visite aux familles). Les produits sont vendus en direct à la boutique de la ferme (pommes de terre, farines de céréales, rillettes, oeufs), ainsi que tout ce qui concerne la nutrition des animaux (aliment granulé, mélange pouleuse, blé, maïs, orge, avoine). La ferme propose une fois par mois la vente de colis de viande de bœuf et de veau sur commande, et propose un nouveau concept de vente: le distributeur automatique de produits de la ferme disponible 24h/24 et 7j/7. Chaque année en juin, la ferme organise des portes ouvertes.

Contact : Thibaud JOREL - 06 84 23 93 18
5 bis rue des Sablons
(Accès Sente de la Procession) à Génicourt

La Champignonnière de la Marianne :

Les champignons de Bruno ZAMBLERA poussent dans d'anciennes carrières d'extraction de pierre de taille à Méry-sur-Oise. L'histoire dure depuis déjà trois générations. Le grand-père de Bruno ZAMBLERA livrait déjà sa production aux halles de Paris. Il s'agit de l'une des

La Ferme des Sablons :

Installée à Génicourt, elle exploite des grandes cultures, des vaches allaitantes charolaises et des poules pondeuses. Des chèvres, moutons, oies, canards, paons, poneys, ânes, chevaux et lapins évo-



La bière artisanale dans l'air du temps...

CE MARCHÉ EST EN VOGUE. LES MICROBRASSEURS SURFENT SUR L'ENGOUEMENT DES FRANÇAIS POUR CE TYPE DE PRODUIT, DÉSIREUX DE GOÛTER DES BREUVAGES PLUS LOCAUX ET ARTISANAUX, ET DE SE TOURNER VERS DES GOÛTS MOINS STANDARDISÉS. LES PRODUCTEURS PROFITENT AUSSI DE CET ATTRAIT POUR DIVERSIFIER LEUR ACTIVITÉ. PETIT APERÇU DE QUELQUES MOUSSES 100% LOCALES.

La Brasserie d'Orville

Lancée par Julien & Thibaut, deux frères brasseurs installés à Louvres, passionnés de bières depuis toujours. Agriculteurs à l'origine, ils cultivent de l'orge sur l'exploitation familiale pour produire le malt nécessaire au brassage de leurs différentes bières et développent un circuit court de production sur un produit artisanal "de la terre à la bouteille". Ils sélectionnent eux-mêmes des houblons bien spécifiques pour chacune de leurs créations (quatre actuellement), brassées dans leurs cuves et étiquetées sur place. Près de 30 000 litres de leur belle mousse (100 % artisanale) ont été écoulés l'an dernier, un bon début. Leur breuvage est en vente chez Gamm Vert à Louvres, aux Vergers d'Attainville ainsi qu'à la ferme.

Tél. : 01 85 52 11 11
contact@brasserie-dorville.com -
29 rue de Paris à Louvres - <http://brasserie-dorville.com>



La Brasserie du Vexin

(Théméricourt), qui ne compte plus les récompenses, s'est vue décerner une 24^e médaille lors du Salon de l'agriculture 2019. Si la réputation de la bière du Vexin, brassée à la ferme avec l'orge directement issue de l'exploitation familiale, a dépassé les frontières du Val-d'Oise, elle fait aussi des adeptes au plus haut sommet de l'Etat. Les responsables de la brasserie de Théméricourt ont été, pour la seconde fois, conviés en mars dernier pour présenter leur bière de printemps au chef de l'Etat. Au sein de la brasserie, qui produit 170 000 litres par an, tout est contrôlé "du champ à la chope", comme le dit le pro-



priétaire des lieux, Denis SARGERET. On peut y déguster (et acheter bien sûr) les différents types de bières produits sur place : bière du Vexin blonde (5,5°), ambrée (5,5°) ou blanche (4,5°), Vexinoise blonde et brune, non filtrée, et enfin Véliocasse, bière ambrée à laquelle a été ajouté du miel (7°) et qui tire son nom du peuple gaulois. D'autres délicieux produits issus de producteurs environnants sont proposés sur place : huiles, rillettes, miel, cidre... La brasserie vend également ses bières auprès des restaurateurs et compte différents points de distributions : Carrefour Market à Puiseux, Leclerc de Cergy (Aren'Park...), supérette de Vigny, Maison du parc à Théméricourt...
Tél. : 01 30 39 24 43 - contact@biere-du-vexin.fr - www.biere-du-vexin.com

Terrabière est la 1^{re} micro-brasserie de la vallée de Montmorency, implantée dans une ancienne bâtisse du siècle dernier en plein cœur de Deuil-La Barre (95). Sur place sont brassées et proposées en vente directe par les deux fondateurs, Julien LAFORGUE et Emilie HUYNHDES, des bières locales sous mention Nature & Progrès, sans additif ni conservateur, produites uniquement avec des ingrédients naturels, issus de l'agriculture biologique. Le couple a décidé de vivre de sa passion en



...Et bientôt un grand cru dans le Val d'Oise !

Bruno LAFONT a pris ses quartiers au **Clos Ferout**, petit paradis situé au pied des Buttes de Rosne, vaste forêt de chênes et de châtaigniers, point culminant de l'Île de France à 217 m. Ce lieu situé dans le village du Heaulme, regroupe une maison d'habitation, des granges, des box, une grande bâtisse dite "la Bergerie", des prairies composées de paddocks pour les chevaux, d'herbages pour les foins, d'un grand potager, de ruches et de zones humides remarquables. Le lieu est très bien exposé. C'est la raison pour laquelle, Bruno LAFONT imagine, il y a trois ans, d'y faire pousser des vignes. Il obtient, non sans mal, les autorisations de droits de plantation. Avec l'aide d'agriculteurs, il fait amender et préparer le terrain pour recevoir et planter les ceps dans les meilleures conditions, choisit comme cépage le Pinot noir. La première phase débute début avril 2017 : il s'agit de planter 3500 "marquants", les tuteurs des futurs ceps, en bois d'acacias, sur un hectare. La deuxième phase démarre début mai 2017, avec toute une bande d'amis très motivés et intéressés par cette nouvelle et unique aventure (dans l'Île de France). L'objectif : obtenir du très bon raisin, pour en faire du très bon vin bio, une première dans la région. L'entretien se fait à la main, à la charrue vigneronne entre les rangs, sans pesticide, une option que le propriétaire des lieux compte bien ne jamais remettre en question. Les premières vendanges sont attendues en 2020, pour une première dégustation en 2021... soit quatre ans de gestation pour ce projet ! En parallèle, depuis 2013, Bruno LAFONT s'adonne à un autre passe-temps : la production de miel, environ 400 kg par an, et demain, l'objectif sera de produire



1,5 T. Les analyses donnent plus de 93% de châtaignier, ce qui lui vaut l'appellation "mono florale de châtaignier".

En vente à BIOCOOP à Magny en Vexin et à la Bonne Entente à Pontoise.

Vente à la ferme tous les jours (prévenir par téléphone au 06 30 46 16 84)
Le Clos Ferout, 95640 Le Heaulme

créant cet endroit en cœur de ville. Les clients peuvent profiter du salon de dégustation. Des ateliers / stages de dégustation et de brassage sont également proposés à tous les passionnés ou curieux.

Tél : 06 83 17 53 79 – contact@brasserie-terrabiere.com

Terrabière, 13 rue Charles de Gaulle, 95170 Deuil-La Barre, France

Brasserie Hespebay

Fabien NAHUM a opéré un virage à 180°. Cet ancien avocat parisien a ouvert une première boutique à Paris, il y a cinq ans, après avoir plaqué les tribunaux. Pour créer son activité, il a lancé un financement participatif avant d'être aidé par une banque et soutenu par le réseau Initiative95 et la Région Île-de-France. A la recherche d'un local, il reprend celui d'une ancienne menuiserie, rue Carnot. C'est désormais l'ancre de la brasserie Hespebay, version phonétique de la SPB, ou Société Parisienne de Bière, qui organise des portes ouvertes tous les vendredis et samedis du mois de mai. Il compte déjà plusieurs bières à son actif : La Batignolles, Absurde Paradis et la Brume Singe. Ce trentenaire souhaite créer régulièrement de nouvelles bières. La structure montée par cet ancien avocat prévoit de produire 4 000 hectolitres par an. Sa production est distribuée dans des bars et ses bouteilles sont vendues au Monoprix et à la Cave Duclos de Grosly. Visites, dégustations et ventes sur place chaque vendredi, samedi et lundi de 15h à 19h.

Brasserie Hespebay, 29, rue Carnot à Grosly

La viticulture : une histoire de passionnés

Dirigée par Henry LE ROUZIC, l'Union Vigneronne Val d'Oise et de Seine, basée à Montgeroult, œuvre à maintenir et à promouvoir le patrimoine viticole local. L'association mène une démarche pour la préservation de l'identité des vignes existantes, mais également pour l'implantation de petites vignes, qu'elles soient communales, associatives, ou privées.

A ce jour plusieurs vignes ont été réhabilitées ou plantées, à Argenteuil, Auvers-sur-Oise, Ermont, Marines, Montgeroult, Pontoise, Sannois, Saint Prix, Taverny, Vigny, Villiers Adam, Osny, Sartrouville, Saint Germain/Le Pecq, Courbevoie, La Défense, sur Paris intra muros, et bien d'autres sites sur l'ouest parisien. L'activité se porte sur des domaines en relation avec la viticulture, tels que des rencontres techniques, des conseils vitivinicoles, des initiations à la dégustation, des rencontres œnologiques et participe à de nombreux salons et manifestations locales.

Tél : 01 34 42 71 64 – henry.lerouzie@neuf.fr – www.uvvo.fr/association.htm



TPolet
Spécialisé depuis 2018
dans l'intervention
en milieu amianté
(sous-section 4)

**Ne jouez pas avec le feu !
Vérifiez vos installations.**





SPEM & POLET, spécialistes en sécurité incendie
Installation et maintenance du matériel de sécurité incendie
et de systèmes de désenfumage et d'aération.




 11, rue de la Frémontaine - 85340 Olonne-sur-Mer

 contact@spem.fr

 spem.fr

Le marché du terroir d'Omerville (tout près de Magny), véritable rendez-vous du dimanche matin, est l'occasion de découvrir les produits locaux, de rencontrer les producteurs et de faire ses emplettes au sein de ce petit village accueillant, au patrimoine important. Prochains rendez-vous les dimanches 2 juin, 7 juillet, 1^{er} septembre 2019, 6 octobre, de 9h à 13h.

Une boutique éphémère aux 3-Fontaines : La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val-d'Oise et le Centre commercial des Trois Fontaines à Cergy renouvellent leur collaboration. Du 8 avril au 1^{er} juin 2019, une trentaine d'artisans investissent la boutique des créateurs, sur près de 250 m² pour y proposer leurs créations (au 1^{er} étage, ancienne boutique Veritas, à côté de Brice).

Conexens : une démarche engagée en faveur de la RSE et des acteurs locaux

Le club ACE, associé au Club FACE et à la CACP a renouvelé Conexens au Campus Veolia le 19 avril dernier, une rencontre qui s'inscrit dans une démarche territoriale tournée vers la RSE, les achats responsables et les circuits courts.

Les acteurs, PME et représentants de grands groupes, étaient tous présents pour échanger sur ces thèmes, s'interroger ensemble autour de tables rondes, permettre aux PME de mieux comprendre la manière de travailler des grands donneurs d'ordre, quelles sont leurs exigences, leurs attentes, et savoir comment s'opèrent, au sein des directions "achats", les choix des fournisseurs. Les PME ne sont pas les seules à plébisciter ce type de rencontre. Comme l'explique Olivier BOUDARA (Club FACE), les grandes entreprises y trouvent aussi l'occasion de se rencontrer et de sortir la tête de leur business. "Entre dirigeants de grands groupes, nous finissons par nous connaître et nouer des liens. Cela offre des opportunités de se côtoyer sans qu'il n'y ait de business en question, sur une base relationnelle saine, de s'ouvrir aux autres et de quitter le monde très cadré et codifié de notre entreprise."

Autre sujet central : l'environnement. Conexens a permis d'apporter des pistes de réflexion concrètes autour de cette thématique : chacun s'est exprimé sur les actions

prises en oeuvre en interne, a pu échanger sur les pratiques fructueuses, duplicables dans toutes les entreprises. Cette matinée a remis les valeurs humaines et environnementales au coeur du débat. L'entreprise a incontestablement un rôle central à jouer pour faire changer les habitudes. "Nous oeuvrons tous pour la planète. Il est important de donner du sens à nos actions et de voir comment il est possible de favoriser un écosystème local", ont expliqué les organisateurs. Comme le souligne Pilar CORTES, qui animait une table, Conexens "nourrit la réflexion sur les valeurs à diffuser dans l'entreprise, la bienveillance, l'engagement au niveau environnemental. Beaucoup d'idées ont été évoquées, comme le télétravail, les voitures électriques, autant de pistes vers lesquelles tendent les entreprises, même si ce type de véhicule ne sera probablement qu'une solution transitoire." Suite aux tables rondes, les échanges se sont prolongés autour d'un buffet pour approfondir les discussions. Merci aux parte-

naires et aux membres du club ACE qui ont pris part à l'organisation de cet événement : Christian GARNIER, Sabine DECHAUMONT, Rachel LUU et Manuèle LEMAIRE, Olivier BOUDARA pour le Club FACE ainsi que Christine JARNOUX (CACP). Le groupe de travail réfléchit déjà à une nouvelle édition qui serait programmée en octobre 2020 et



souhaite entretenir l'engouement autour de cet événement, continuer à sensibiliser les entreprises intéressées par ces sujets pour garder active la démarche jusqu'à la prochaine édition.

dates à retenir :

Jeudi 13 juin : à 18h Matthieu VIEIRA et son équipe vous présenteront **Koezio**, et tous les événements que vous pouvez y organiser

Samedi 15 juin 2019 à 11h, Evelyne BOURDIN organise une **sortie culturelle à l'Hôtel de la Païva**. Comme il y a aussi des lieux rares qu'on ne visite pas facilement, notez dès à présent cette date pour la visite de l'Hôtel de la Païva, aujourd'hui propriété d'un club de vieux messieurs anglais qui n'autorisent que très rarement l'entrée de ce domaine au luxe éblouissant, en bas des Champs Élysées.

Vous découvrir sur <https://www.artmaniere-paris.com/inscription-en-ligne-aux-visites-gu/H%C3%B4tel-Pa%C3%AFva-EXPOS-ACE-p63945151>, A ne pas rater !

Jeudi 20 juin : de 14h à 16h, participez à une **audience prud'homale** avec le président de séance, Michel ALEXEEF et Joëlle BELLENGER, avocate au barreau de Pontoise, spécialisée dans les affaires prud'homales, qui vous expliquera le contexte des dossiers jugés ce jour là.

Mardi 25 juin : 2° Open de golf caritatif au bénéfice des patients de l'Hôpital de Pontoise. Golf de Domont

Jeudi 4 juillet de 12h à 14h Découverte du site de la Ferme de Brécourt - avec la Fraternité Saint Jean

Vendredi 5 juillet à 12h, les meules bleues sont de retour avec le concours de l'ensemble des partenaires : CCI, CPME 95, FFB 95, Club ACE... L'occasion de découvrir une partie du Vexin en meules. Déjeuner à 12h (gigot Bitume) chez SPDM (Osny), départ à 14h pour un périple qui conduira les participants en direction de Cergy, Vauréal, Menucourt, Sagy, Seraincourt, Théméricourt, sur la piste des mystères du Vexin, de ses richesses naturelles et de son patrimoine... Plus d'infos au 01 34 25 97 08

L'entreprise libérée : les adhérents nourrissent leur réflexion

Vendredi 17 mai, Pascal JOUXTEL, dirigeant de l'Internome et président de l'association MOM21 (qui vise à faire connaître les entreprises libérées, grâce à des rencontres, des formations et des partages d'expériences), organisait, avec le Club ACE, un petit-déjeuner au restaurant l'Agora à Cergy Aren-Park. Une vingtaine d'adhérents sont venus échanger sur le thème de l'entreprise libérée et de la transition managériale. Après avoir posé le contexte, chacun a pu prendre la parole, poser ses questions et débattre de l'adaptation de nos modes de management, de l'équilibre idéal - s'il en existe un - vers lequel tendre en entreprise, pour permettre aux individus de s'épanouir pleinement, de gagner en autonomie, et d'être dans une logique d'efficacité maximale. Un temps de réflexion très riche pour avancer individuellement et collectivement en entreprise. Merci Pascal !

pascal.jouxtel@gmail.com - www.linternome.fr





Anne-Sophie ROMANIK,
*selarl Notaire
et Patrimoine*

Après un magistère de droits des activités économiques à Paris I, Anne-Sophie ROMANIK, 35 ans, poursuit avec un diplôme supérieur de notariat. Elle réalise un mémoire de fin d'études sur le mécénat d'entreprise et débute son activité professionnelle en 2006. Elle rejoint l'étude LBMB à Paris (au sein du département spécialisé dans le domaine fiscal et droit des affaires), puis prend ses quartiers dans un office notarial généraliste à Rueil Malmaison. De 2010 à 2018, elle rejoint une étude spécialisée en immobilier d'entreprise, financement et droit public où elle devient notaire salariée. En avril 2018, Anne-Sophie ROMANIK s'installe à Pontoise et reprend une étude installée place de l'Hôtel de ville. Experte en immobilier, conseil aux entreprises et droit public, Anne-Sophie ROMANIK est épaulée par une notaire diplômée spécialiste en droit de la famille, ainsi que par six autres collaborateurs. Mère de deux enfants, Anne-Sophie Romanik pratique le tennis (meilleur classement 15/2), ainsi que le piano. **Tél. : 01 30 30 06 67**

anne-sophie.romanik@notaires.fr



Catherine CATRY,
cabinet Catry

Avocate associée du cabinet CATRY, Catherine CATRY est titulaire d'un DEA de droit des affaires (Université de Cergy-Pontoise) et du CAPA. Elle a débuté dans la vie professionnelle à 19 ans, juste après l'obtention du BAC, et a commencé des études de Droit à 34 ans et a obtenu à 40 ans son titre d'avocate. Elle rejoint le cabinet de son mari, lui-même avocat, et se spécialise en droit des affaires, droit des sociétés, droit commercial, cession de fonds de commerce et d'entreprises, baux commerciaux, conflits d'associés. Son champ d'intervention concerne le conseil, la rédaction d'actes, de contrats. Le cabinet ayant également une activité en Droit du Travail, compte deux associés, quatre collaborateurs et deux assistantes. Mère de trois enfants (dont une fille de 26 ans qui vient d'obtenir le titre d'avocate et a rejoint le cabinet), Catherine Catry est passionnée de marche et de voyages.

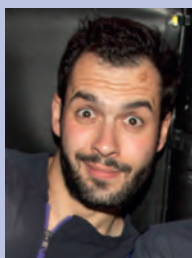
Tél. : 01 30 30 30 50

cabinet-catry-cc@orange.fr



Christophe BRUNAUD, Crédit Agricole IdF

Christophe BRUNAUD, 46 ans est Directeur de pôle Professionnel depuis 2 ans sur le territoire du Val d'Oise, à la tête d'une équipe de Chargés d'affaires professionnels qui gèrent une clientèle d'entreprises et de professionnels implantés sur le territoire, et dont les chiffres d'affaires vont de 450 000 € à 5 000 000 € environ. Originaire du Val d'Oise, il y a fait ses études et réalisé la grande majorité de son parcours professionnel en partant du guichet jusqu'aux fonctions de Directeur d'Agences et Directeur Pole professionnel. Christophe BRUNAUD est attaché aux valeurs du Crédit Agricole IDE, banque mutualiste qui participe au jour le jour au développement des territoires auprès de ses clients particuliers, associations, professionnels, entreprises, et collectivités locales. Dans ce cadre, il a rejoint le club ACE afin de renforcer encore davantage la présence et l'action locale de la banque en allant à la rencontre des acteurs économiques locaux. **Crédit Agricole d'Ile-de-France Pôles Professionnels de la Direction Régionale de Cergy**
Tél: 06 27 13 73 38 - christophe.brunaud@ca-paris.fr



Matthieu VIEIRA,
Koezio Cergy

Diplômé d'un Bac+4 "responsable commercial et mercatique" au CNAM, Matthieu VIEIRA, 30 ans, est passé par de nombreuses expériences professionnelles avant d'intégrer Koezio : d'abord alternant chez un recycleur en matières premières et secondaires, il s'essaye à l'hôtellerie, au sport professionnel (pour développer les partenariats), à la communication et au marketing (dans le domaine des pièces automobiles), travaille aux impôts... un parcours très éclectique. Il y a trois ans, il tente l'aventure Koezio. Le challenge lui plaît. Cet Amiénois d'origine fait ses valises pour rejoindre la région parisienne et devient manager, puis directeur adjoint à Sénart, avant de prendre la direction du site de Cergy où il succède à Frédéric CARLIER. Matthieu VIEIRA a trouvé chez Koezio un état d'esprit qui lui correspond. Les jeunes managers issus du terrain, qui croient au projet et font preuve d'investissement, ont la possibilité d'évoluer rapidement. Il souhaite aujourd'hui étoffer son réseau sur le Val d'Oise, organiser avec le club ACE des événements sur le site et promouvoir les nouveautés qui se profilent dans les mois à venir.

Tél. : 01 34 43 42 00

matthieu.vieira@koezio.co



Julien DELLA NEGRA,
Edelweiss echnologies

Julien DELLA NEGRA est un jeune entrepreneur passionné par son métier. Il l'a appris dès son plus jeune âge avec son père, lui-même dans le chauffage et la climatisation. En 2012, il crée à seulement 23 ans, Edelweiss Technologies, entreprise familiale spécialisée dans le domaine du génie climatique -Climatisation /Ventilation/ Chauffage (CVC). La croissance du groupe est constante depuis avec en 2015, la création de Spirit Développement, cabinet spécialisé en conseil et gestion d'entreprises ; en 2016, la création d'Oxy Services Industries, entreprise d'entretien, maintenance, dépannage, SAV et travaux multi-services et en 2018, le rachat de la société MMT (plomberie, chauffagiste). Le chiffre d'affaires d'Edelweiss Technologies était de 1,6 M€ en 2018 (3 M€ en 2018 sur l'ensemble du groupe). Julien DELLA NEGRA a su investir dans son entreprise tant en moyens humains que matériels. Julien est adhérent au Golf de Vauréal et participe à de nombreux événements. L'entreprise est également adhérente auprès du club de rugby RACING 92. Nous sponsorisons de nombreux événements sportifs. Valdoisien, Julien aime travailler dans son département, il est toujours à la recherche de synergie.

Tél : 01 34 46 93 35

contact@spiritdeveloppement.fr



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 • Tél. 01 34 24 96 80 • Fax : 01 34 24 84 83
e-mail : iclub@clubace.org • www.clubace.org

M/Mme :

Fonction :

Société : Activité :

Tél. :

e-mail :

Désire : ☐ Rencontrer notre chargée de mission
☐ Recevoir une documentation

Un nouveau round débute avec le MOV'FIGHT CLUB

RAHILOU, un nom de légende pour les amateurs de boxe...

Abdelilah RAHILOU, ancien boxeur professionnel, devenu entraîneur, a managé toute la carrière sportive de son frère, Khalid, sacré champion du monde WBA en 1997 et 1998.

Après avoir lancé et développé l'association Rahilou Cergy Boxe, qui forme de nombreux athlètes de haut niveau, il vient d'ouvrir un nouveau lieu dédié à la boxe et aux sports de combat : le Mov'Fight Club, à Puiseux Pontoise. Un challenge supplémentaire pour ce compétiteur dans l'âme, qui rêvait de démocratiser la boxe en proposant un lieu destiné à tous les publics. Prenez vos gants et montez sur le ring !



Dès ses 16 ans, Abdelilah RAHILOU est baigné dans le monde de la boxe. Il œuvre en coulisses pour amener au plus haut niveau son frère aîné, Khalid, ancien footballeur reconverti suite à une blessure. Talentueux, il devient plusieurs fois champion de France, d'Europe et du monde de kick Boxing et boxe anglaise, participe aux jeux olympiques... un palmarès impressionnant. *"Mon frère est monté très vite. J'ai pratiqué la boxe également au niveau national amateur, avant d'y mettre un terme pour le suivre. Quand il a été sacré champion d'Europe, je suis devenu son entraîneur et son manager : organisation des combats, des classements, préparation physique et mentale... un job très prenant mais passionnant. Nous avons vécu des moments intenses."*

Le RCB, Un club élite

En 2006, son frère met fin à sa carrière. Un nouveau projet l'appelle : la création du RCB, association, qui, dès l'origine, fait de l'insertion par le sport et la découverte des jeunes talents une priorité. *"Il y avait une grosse demande, explique Abdelilah. Dans la rue, des personnes nous interpellaient en nous disant que Khalid avait eu une superbe carrière, mais qu'il n'avait rien fait pour les jeunes de sa ville. Alors nous avons fondé le club, avec le soutien de la municipalité et du comité départemental."* Le RAHILOU CERGY BOXE développe depuis des projets socio-éducatifs en direction des jeunes avec, au cœur de son action, la promotion des valeurs de respect, de maîtrise de soi et la lutte contre les incivilités. Le niveau de pratique y est très élevé. L'association compte aujourd'hui près de 250 licenciés et initie chaque année plus de 2000 personnes au "noble art". L'association a formé de nombreux champions, au

premier rang desquels Gaëlle Amand, championne du monde en titre des poids-plume.

Ouvrir la discipline

"Très investis dans le milieu de la boxe, nous avons constaté, au fil de nos échanges, qu'il y avait une attente et une demande d'un public moins initié, mais aucun endroit vraiment adapté pour eux. Avec Driss Chdili, mon associé, nous avons envie d'aller au bout de notre passion en créant cette nouvelle salle entièrement privée. C'est un énorme projet, un investissement majeur, que je n'aurais jamais pu réaliser seul." Mov'Fight Club a ouvert tout début avril. Il aura fallu plus de deux ans de travaux pour réaménager entièrement les 1800 m² de hangar aujourd'hui investis par le club. Dans la salle principale, qui se veut à la fois salle d'entraînement et salle de spectacle, sous une belle hauteur de plafond habillée de poutres métalliques, un ring surélevé, mis en valeur par des jeux de lumières, a vocation à recevoir les événements. Le Mov'Fight Club a déjà accueilli plusieurs combats officiels rassemblant l'élite de la boxe avec retransmission télévisée. Plusieurs autres salles annexes sont équipées de matériel d'entraînement (rings, zones de frappes, tatamis...), d'appareils de musculation et de cross fit... Tous les sports de combat peuvent y être pratiqués, de 9h à 22h, encadrés par une dizaine de coachs professionnels (lors de programmes personnalisés ou collectifs), en offrant un vrai suivi, dans un espace haut de gamme.

Les entreprises sur le ring

"Plus que jamais, la boxe est en vogue. Elle n'est plus réservée aux hommes ou aux jeunes de ban-

lieue. Les femmes sont très demandeuses. C'est un sport tendance qui fait travailler le cardio, permet de se défouler, de prendre confiance en soi et de décharger les tensions, en toute sécurité. L'époque de Rocky est révolue ! L'objectif est qu'au sein de ce lieu, tous les gens se croisent : cadres, restaurateurs, artistes... Il sera aussi ouvert aux athlètes en période de préparation." Abdelilah RAHILOU souhaite que le club puisse être aussi celui des entreprises. *"Nous voulons nous ouvrir au monde économique, aux entreprises qui cherchent à créer la cohésion de groupe et la performance au sein de leurs équipes par l'intermédiaire de cette pratique. Nous proposons des offres de team building adaptées : entraînements encadrés le matin, temps d'échanges l'après-midi, avec une intervention tournée vers le coaching et la préparation mentale, qui fait appel à notre expérience de sportifs de haut niveau."*

Le concept du Mov'Fight Club repose sur la découverte des différentes formes de boxe et de combat, avec une ouverture sur tous les publics et l'événementiel.

Abdelilah RAHILOU, qui jouit d'une vraie crédibilité et d'une belle reconnaissance dans le milieu, a mis de gros moyens pour lancer ce projet d'envergure, nouveau temple de la boxe à Cergy-Pontoise.

Activité : Salle de sport de combat

Route nationale 14, 95 650 Puiseux-Pontoise
Tél. : 06 68 95 84 34
www.movfight.com

				
Olivier Vignal ENTREPRISE PAYSAGISTE	ETUDE ET CONCEPTION DE JARDIN	RÉALISATION DE JARDIN	ENTRETIEN D'ESPACES VERTS	VIGNAL SERVICES JARDINS
Tél. 01 30 39 21 70				
2 rue de la Croix Jacquibot - 95450 VIGNY - France				

Phébée RACAT, Trad'inov

Diplômée de l'EBI, depuis le mois de décembre, Phébée RACAT, 23 ans, est déjà une dirigeante d'entreprise aguerrie. La jeune femme est à l'origine d'une recette brevetée et unique : des rouleaux composés à 80% de fruits et texturants naturels sans sucre ajouté, au goût tendre et authentique, qu'elle a baptisés les rouleaux de Phébée. Alors que beaucoup de jeunes gens du même âge s'interrogent encore sur leur avenir professionnel, Phébée se donne à fond dans ce projet prometteur auquel elle croit fermement et pour lequel elle investit toute son énergie.

Parlez-nous de vos années à l'EBI : c'est là que tout a commencé...

J'ai intégré l'école de biologie industrielle après un Bac S. Au départ, je voulais faire une école de commerce, mais j'ai finalement été attirée par le contenu pluridisciplinaire de l'EBI, qui me correspondait mieux. Mon parcours à l'EBI a démarré avec deux ans de prépa, une 3^e année en Irlande puis une 4^e année de spécialisation pendant laquelle nous avons dû mener un projet de groupe et monter une entreprise fictive, sous la direction de Laurence TAUPIN. Ce professeur a su nous transmettre son enthousiasme. Le groupe avec lequel j'évoluais avait pour mission de créer un nouveau produit dans le domaine alimentaire, à base de fruits ou légumes. Nous sommes partis sur une première idée : développer des pâilles en cuir de fruit, projet qui s'est avéré complexe à mettre en œuvre. Au SIAL (salon international de l'alimentation), nous avons rencontré des Allemands qui proposaient un produit assez similaire au nôtre et cela m'a mis la puce à l'oreille. J'étais certaine de tenir une piste sérieuse car le goût était intéressant bien que la texture méritait encore d'être améliorée pour être plus moelleuse. Les retours enthousiastes de mon entourage m'ont confortée dans cette voie. J'ai passé neuf mois à peaufiner le projet entre deux cours. Dès que j'avais un créneau, je filais au labo pour travailler sur la formulation et l'industrialisation du procédé.

Une fois le produit abouti, vous décidez de créer l'entreprise...

Personne ne s'attendait à ce que je lance mon entreprise, surtout pas ma famille ! Pour aller au bout, j'ai été accompagnée par l'équipe de Neuvitec 95 (Starlabs) qui m'a aidée à monter mon business plan, permis de trouver des financements, puis des locaux pour m'installer. J'ai également été soutenue par le réseau Entreprendre en mai 2018, Pépite Vallée de Seine, et reçu l'appui inconditionnel de mes parents qui m'ont fait confiance. Ils m'épaulent dans cette aventure et ont pris des risques financiers pour me permettre de donner vie à ce projet auquel ils sont associés : achat des machines, frais de fonctionnement, embauche d'une personne... J'ai fait le choix d'internaliser la fabrication, de disposer de mes propres machines. C'est un investissement important que je souhaite rentabiliser en proposant des prestations de sous-traitance.

Aujourd'hui, quels sont les axes stratégiques pour développer le produit ?

Il faut être sur tous les fronts à la fois. Je vais prochainement lancer de nouveaux parfums (banane, fruit de la passion, cassis...) pour toujours garder un effet nouveauté et diversifier l'offre. Très prochainement, un second produit sera lancé sous forme de barres (les Fiby). Nous avons réussi à faire évoluer notre recette brevetée, pour rendre le produit encore plus moelleux, ne collant plus aux dents, avec seulement trois ingrédients ! Composées de 80% de purée de fruit pure, 19% de fibres d'agave et 1% de gomme de caroube, pour l'effet coupe-faim, ces petites bouchées permettent de se faire plaisir (le ressenti est le même qu'avec un carré de chocolat) car le produit est gourmand, surprenant en bouche, tout en étant sain, peu calorique et bon pour la santé. Cet aspect est très important à mettre en avant car beaucoup imaginent que les rouleaux sont similaires à des pâtes de fruits mais cela n'a en fait rien à voir ! Aujourd'hui, nous sommes aussi confrontés à des problématiques de coût unitaire : le vrai challenge est d'arriver à plus de volume pour baisser le prix des produits et les rendre plus accessibles. Nous sommes sur la bonne voie, grâce à la nouvelle formule et au lancement des barres, qui seront certifiées BIO d'ici la fin de l'année.

Qu'en est-il des circuits de distribution ?

Il faut continuer à déployer la partie commerciale. Pour cela, je développe la vente en direct en ligne (possibilité de souscrire à des achats en lots) et suis présente sur des salons, comme Effervescence, qui m'a permis d'être mise en avant dans le cadre d'un reportage sur France 3. Je m'appuie sur un réseau de revendeurs (épicerie, confiseries, produits diététiques...), cible les sites et boutiques qui font du "sans" (sans gluten, sans allergène, sans colorant ni conservateur...), les salles de sport, les épicerie fines, l'hôtellerie de luxe... Nous surfons aussi sur la tendance vegan et travaillons en parallèle à l'obtention de la certification bio qui permettra d'amener de nouvelles voies de distribution. Les entreprises représentent une voie de développement important pour des cadeaux d'affaires personnalisés. J'ai internalisé la partie graphisme afin de pouvoir leur proposer un packaging designé à leur image et d'être



présente sur la partie marketing. En septembre, je participerai à Omyague, le salon du cadeau d'affaires d'exception, qui se déroulera au Carrousel du Louvre et réunira des marques prestigieuses. J'aurai avec des croque-monsieur, des salades...

Comment se déroulent vos journées ?

C'est du non stop, de 8h à 23h, tous les jours. Il faut être au four et au moulin. Ma famille m'épaula. Cela m'aide en cas de coups de fatigue ou de baisse de régime. Dans ces moments là, je me demande tout simplement ce que je pourrais faire d'autre... mais je réalise que rien ne m'attire ou ne me plaît davantage : j'aime la pluridisciplinarité liée à mon activité, bien qu'il y ait tout le temps des imprévus à gérer ! Je suis présente dans quelques réseaux comme les FCE, le CJD ou le réseau Entreprendre. J'adhère pleinement à leur philosophie, les échanges sont riches et se déroulent en toute transparence.

Phébée a basculé sans transition dans le monde de l'entrepreneuriat, des responsabilités et des préoccupations qui accompagnent la vie du chef d'entreprise. Elle reconnaît elle-même avoir beaucoup évolué ces deux dernières années, et n'avoir plus rien à voir avec celle qu'elle était avant. «J'ai pris 20 ans !» ironise-t-elle. Dans les start-up blocks, elle sait qu'il lui faut maintenant mettre les bouchées doubles pour pérenniser son activité et faire de ses rouleaux et barres une référence incontournable dans la région, au même titre que les calissons de Provence.

Activité : Fabrication de rouleaux de fruits et texturants naturels sans sucre ajouté
Adresse : 16 Avenue de Chennevières, 95310 Saint-Ouen-l'Aumône
Tél. : 06 50 53 18 21 - www.phebee.fr

C.Clim

ÉTUDE - CONCEPTION - INSTALLATION - MAINTENANCE

20 ans d'expérience

- POMPES A CHALEUR
- CHAUFFAGE
- CLIMATISATION
- VENTILATION

01 34 14 30 20

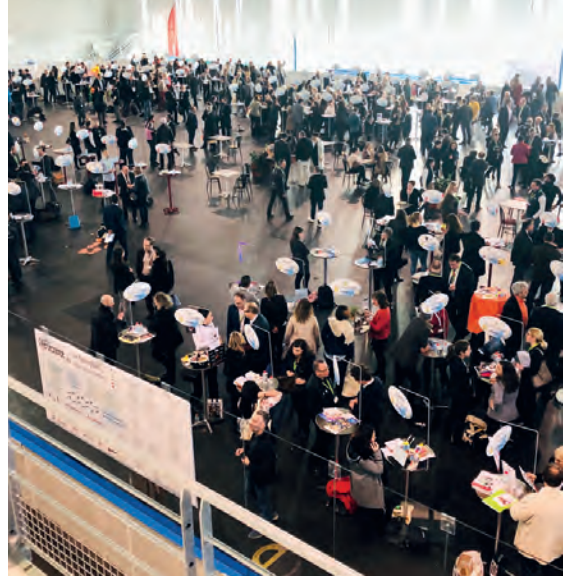
3-5 rue André Citroën - 95130 Franconville

+ d'info sur www.cclim.fr

Effervescence a fait monter la température de l'Aren'ice

La 7^e édition d'Effervescence s'est déroulée le 26 mars, un très beau succès pour ce rendez-vous économique, qui s'est tenu cette année à l'Aren'ice de Cergy. Cette journée était l'occasion de valoriser le savoir-faire des entreprises du département dans un lieu prestigieux. Créé à l'initiative des entrepreneurs locaux, l'événement qui a attiré près d'un millier de visiteurs, rassemblé 250 entreprises exposantes (un record !), désireuses de mieux se connaître et d'échanger pour aller plus loin et travailler ensemble. "Nous avons eu énormément de retours positifs de la part des exposants. Ils apprécient de se retrouver dans une ambiance conviviale et amicale, souligne David CRUCHON (Komerres), qui a pris part à l'organisation de ce salon. Le Val d'Oise est un département où les réseaux sont très actifs. Bien que l'événement ait pris de l'ampleur au fil du temps, il a su garder son esprit d'origine et c'est ce qui fait toute la force et l'intérêt de la manifestation." Pour Sabine DECHAUMONT (Formobilis), membre du comité de pilotage, Effervescence est "une très belle aventure humaine, exaltante et pleine de sens, portée par des entrepreneurs bénévoles. Certains participants n'y viennent qu'avec l'objectif de faire du business, mais l'événement n'est pas

uniquement conçu pour cela : c'est un moyen de développer sa présence sur le territoire, de connaître les acteurs autour de nous. Equipé d'un simple mange-debout et d'une signalétique, tout le monde est sur un pied d'égalité, que l'on soit une grande entreprise ou une TPE. Sur ce salon, les entreprises peuvent croiser en direct des élus ou des dirigeants qu'ils ont habituellement du mal à joindre. La proximité facilite les échanges." Effervescence reviendra sans aucun doute l'an prochain : nouvelle date, nouveau lieu, puisque l'événement a vocation à changer de site chaque année pour sillonner l'ensemble du département.



Trois prix pour valoriser l'entrepreneuriat local

Les récompenses ont été remises au **Camion du Vexin** (Trophée "#MadeIn95"), la société **Naox** (innovation) et pour la première fois, le trophée Michel Lefèvre (création d'entreprise) a récompensé une jeune société **VDL Solutions**.

Prix de l'innovation pour Naox et sa casquette multifonctions

NAOX a imaginé une casquette ingénieuse pour les sportifs, équipée de lunettes de soleil intégrées et rétractables. À l'origine de ce projet, on retrouve Fabian BOURDILLAT — passionné de sport d'endurance (triathlon longue distance, marathon). "Je suis parti d'un constat simple : chaque personne pratiquant une activité à l'extérieur (course à pied, tennis, golf, vélo...) a régulièrement besoin de porter une paire de lunettes solaires mais se retrouve embarrassé s'il n'en a plus la nécessité. L'équipement s'adapte, que le temps soit ensoleillé ou non !". Une question pour le concepteur : à quand la casquette avec des écouteurs intégrés ? Les amateurs peuvent commander en ligne leur NAOX sur <https://naox-cap.com> et se la procurer au Leclerc Sport de Franconville.

Tél. : 01 34 14 25 88
contact@naox-cap.com

VLD-Solutions séduit avec son appli dédiée aux notes de frais

Installé à StarLabs, Christophe CANTAGREL est à l'initiative d'une application Android, WRIM, qui simplifie et automatise la gestion des indemnités kilométriques en mettant à disposition de l'utilisateur ses données de déplacements en voiture. "Au départ, j'ai développé cette application pour mon usage personnel afin de gérer plus simplement mes notes de frais", explique le chef d'entreprise, informaticien d'origine. WRIM permet de calculer automatiquement les frais kilométriques, en gérant l'ensemble des distances parcourues en voiture, à titre professionnel comme personnel. Les détours sont intégrés et plus aucun déplacement n'est oublié : plus besoin de chercher ses rendez-vous dans ses mails ou son agenda, démarches qui génèrent beaucoup de

temps de perdu. L'appli offre aussi la possibilité de partager ses trajets avec ses prospects et ses clients, en leur envoyant un mail avec un accès à sa géolocalisation, avant un rendez-vous par exemple. Un autre usage pratique-pratique : grâce à WRIM, la voiture est géolocalisée et peut être aisément retrouvée à l'endroit où elle est stationnée. "Finalement, soutenue par un investisseur, l'idée est devenue un vrai projet. Nous avons travaillé au développement de fonctionnalités annexes puis attaqué la commercialisation de l'application, proposée en version gratuite ou payante (abonnement), avec des options supplémentaires."

<https://www.wrim-solutions.com> est accessible d'un smartphone android et prochainement sur iPhone.
c.cantagrel@vdl-solutions.com
Tél. : 06 31 07 96 48

Le Camion du Vexin primé pour le trophée "made in Val d'Oise"

Il sillonne les routes du Val d'Oise depuis déjà 5 ans. Au volant du Camion du Vexin, Thibault GIERKOWICK, originaire d'Auvers-sur-Oise, est un peu l'ambassadeur des produits locaux et de la street cuisine 100% terroir ! "J'avais envie de monter mon entreprise et le souhait de valoriser les producteurs locaux à travers une offre de restauration rapide qualitative", explique-t-il. Après un BTS management, une licence transport de voyageurs et une formation en création d'entreprise à l'université, il réalise son projet en lançant un concept de food truck local. Ses recettes

de salades, soupes, sandwiches et burgers sont élaborées à 90% avec des produits du Vexin (Vergers d'Osny, bière du Vexin, Ferme de la Distillerie, Quart de lait...) Tous les légumes, ainsi que les pommes de terre pour les frites, sont issus d'un maraîcher local, Christophe COISNON. Le camion stationne du lundi au vendredi midi à l'université de Cergy-Pontoise et assure en parallèle des prestations événementielles, les soirs et week-ends (entreprises et particuliers), une partie de l'activité en plein développement. "Nous sommes en réflexion pour ouvrir un restaurant sous la marque et les couleurs du "camion du Vexin", qui proposera des produits similaires avec une carte élargie, des menus avec des salades composées, une gamme de produits bio et sans gluten... L'objectif, à terme, serait de décliner le concept en le développant sous forme de franchise."

Tél. : 06 65 59 50 26
thibaut@lecamionduvexin.com

La Fondation du Sport profite d'Effervescence pour officialiser son lancement

Effervescence a été l'occasion de lancer la Fondation du Sport en Val-d'Oise, en présence de Marie-Christine CAVECCHI, présidente du Conseil départemental du Val-d'Oise, de Marie-Evelynne CHRISTIN, vice-présidente du Conseil départemental du Val-d'Oise déléguée au sport, de Dominique PETIT, présidente du Comité départemental olympique et sportif du Val d'Oise et d'Edwige AVIVE, présidente de la Fondation du sport français, ancienne Ministre des sports.

Le Département est le premier en France à se doter d'une fondation entièrement dédiée au sport, qui entend promouvoir tous les niveaux de pratiques, sans distinction de sexe. L'objectif final est de créer et de développer les conditions d'implication des entreprises dans le domaine du mécénat français. Pour marquer ce lancement, deux athlètes cergysois de haut niveau étaient présents : les champions Ninon GUILLON-ROMARIN et Axel CHAPPELLE, qui incarnent l'avenir du saut à la perche français, et se projettent déjà en 2024... Objectif les JO ! La Fondation a reçu sur le salon son premier chèque, remis par la société 4IU à Cergy (Immeuble Ordinal).

www.fondationsportvaldoise.fr -
www.4iu.fr



Un déjeuner client,
un repas entre collègues ?
Direction L'agora !

L'AGORA

RESTAURANT BAR CLUB

- ◆ Privatisation d'espaces sonorisés
- ◆ Cuisine maison
- ◆ 80 références de vin
- ◆ Parking gratuit (500 places)
- ◆ Terrasse plein sud



17, AV DE LA PLAINE DES SPORTS
AREN PARK - 95800 CERGY

LAGORA-CERGY.COM

01 30 20 07 88



campus
VEOLIA

Séminaire - Convention - Team Building Expérience Collaborative

Campus Veolia met à votre disposition, au cœur du domaine d'Écancourt de 22 hectares, ses infrastructures pour tous vos événements d'entreprises de 10 à 500 personnes. Avec un Auditorium de près de 500 places, plus de 20 salles de réunions modulables, des espaces de restauration, une capacité d'hébergement de plus de 200 chambres, le site permet de répondre aux besoins de vos différents projets. Dans une démarche de satisfaction client, une équipe créative dédiée vous accompagnera dans la préparation de votre événement.

Tél. : 01 34 32 78 47 - emilie.begue@veolia.com

**CAMPUS VEOLIA
SEINE & NORD**

Un lieu privilégié pour
vos **événements**
d'entreprise

Campus Veolia Seine & Nord - Rue d'Écancourt . 95280 Jouy-le-Moutier

Réseau Entreprendre : cuvée 2019

Jean-Marie SIMON, DG d'ATOS France, a présidé la soirée des lauréats du réseau Entreprendre qui s'est déroulée fin mai. Au total 16 entreprises ont été primées et vont être accompagnées par des parrains pour optimiser leur développement et créer des emplois dans les années à venir. Parmi elles, de beaux projets :

Eric PLOT est à l'origine d'une plateforme de médecine anti-âge, **IPAAM**. Cet outil vise à accompagner les médecins dans le développement de leur approche sur la médecine anti-âge avec une analyse complète du patient (question et examen clinique). Un algorithme propose un bilan complet sur l'état de santé du patient ainsi que des traitements à suivre pour mieux vieillir.

Tournée vers les nouvelles technologies, **Aurélien GEANT** est le concepteur de **DÉLUSION**, nouvelle génération de salles de jeux multi-joueurs en réalité virtuelle, mélange entre les Live Escape game, les jeux vidéos et les parcs de loisir. Studio de conception et développement de jeux vidéo multi-joueurs en réalité virtuelle, cette jeune startup souhaite offrir des expériences innovantes et collaboratives en hyper réalité dans des salles dédiées au grand public.

De son côté, **Armony ALTINIER** créateur de **KOENA** projette de créer 27 emplois d'ici trois ans ! Cette jeune société apporte des solutions numériques au service de l'inclusion des personnes en situation de handicap en luttant contre l'exclusion numérique. Elle travaille sur un second levier : innover pour créer du lien. Bien

utilisé, le numérique peut constituer un formidable outil pour améliorer la vie des gens, créer du lien et renforcer l'inclusion.

Chloé AUSSERRE et **Geoffrey MARTINS** ont lancé **MIXJOB**, l'application de coaching pour votre recherche d'emploi ! Elle accompagne et coach les candidats pour optimiser leur recherche d'emploi. Mixant les avantages d'un site de rencontre et d'un outil de coaching, MIXjob aide les personnes en recherche d'emploi et les maintient motivées dans leur démarche. L'appli donne les outils et planifie les actions à mener afin d'être plus performant dans sa recherche.

Dans un tout autre domaine, **PART DE FOLIE** est un restaurant de dégustation de pizzas et de cocktails. **Chloé AUSSERRE** et **Geoffrey MARTINS** proposent leurs pizzas à volonté, servies à la part, à table. Le client n'a pas de choix à faire puisqu'il peut déguster toutes les recettes de pizzas salées et sucrées à la carte. Les recettes chez Part de Folie sont originales et haut de gamme, avec des produits frais et de saison. Il propose également des cocktails et des tapas haut de gamme.

Avec **SPEEDRESS**, **Blandine DAVIENNE** développe un service de vestiaire/consigne sécurisé et mobile pour les soirées. Il fonctionne autour d'un bac verrouillé et connecté. Tout ceci est géré par une équipe logistique qui s'occupe de l'optimisation, la réduction des temps d'attente et la réduction des espaces dédiés.

Axel BANDIAKY et **Nima ZARRABI** de **STRACKERS** offrent un service de géolocalisation pour tous les acteurs de la logistique permettant de connaître en

temps réel la position de leurs expéditions. Leurs outils de géolocalisation s'étendent au transport de colis sous toutes ses formes, notamment le e-commerce. La start-up s'appuie sur la technologie GPS/GSM pour permettre à ses clients de suivre leurs colis n'importe où dans le monde.

Les autres lauréats : Alimento, Beautigloo, Box2box, Calions, Expanders, LG Clean, RGS Habitat, Sahelia Import, Trad'Inov

eric@ipaam-agingwell.com -
<http://delusion> - <https://koena.net> -
www.mixjob.fr -
<http://speedress.com> -
www.stracker-intl.com



CSK animo : une enseigne dédiée à nos fidèles compagnons

Les boutiques dans le domaine de l'alimentation animale ont le vent en poupe. Ce marché est en forte croissance depuis quelques années. La société CSK Animo est positionnée sur ce créneau depuis 12 ans déjà. **Abderrahman CHEBABATE** a ouvert le premier magasin à Jouy le Moutier, puis Vauréal, avant de s'implanter à Hardricourt il y a quatre ans. Il vient tout juste de rejoindre l'Aren'Park avec un nouveau point de ventes. "Je suis passionné par les chiens et les chats depuis toujours, ce qui m'a conduit à fréquenter le milieu des expositions canines avec mon Staffy, à m'intéresser aux produits de soins, à la nutrition des chiens et tout ce qui va autour. J'ai participé il y a quelques années à un cani-cross où j'ai rencontré un fournisseur de croquettes qui tenait un stand et présentait sa gamme." **Abderrahman CHEBABATE** accepte d'essayer le produit et passe une première commande. Il teste la vente dans son épicerie. L'idée fait son chemin et il décide de créer sa propre enseigne spécialisée dans l'alimentation animale (chiens, chats, rongeurs) afin d'y distribuer des produits de meilleure qualité nutritionnelle que ceux proposés par les grandes marques et vendus dans les enseignes classiques. "La composition de nos produits est plus riche. Nous sélectionnons nos gammes auprès de fournisseurs spécialisés, revendus à des prix très concurrentiels. CSK apporte une dimension conseil que nos clients apprécient en les orientant vers le produit qui conviendra le mieux à leur compagnon à quatre pattes."

Tél. : 01 30 17 29 21



Indecize : quand deux dirigeantes s'unissent, c'est l'Accord Parfait

Indecize et Accord Parfait : c'est avant tout la rencontre de deux femmes créatrices d'entreprise, dans le domaine de la mode, Nathalie DUPUIS et Nadège GROSS. Ces personnalités très complémentaires se sont rapprochées pour mettre en commun leurs énergies et leurs compétences.

Les deux dirigeantes se rencontrent il y a quelques années, lors d'une journée de formation Google, destinée aux professionnels. "Nous avons sympathisé, puis nous nous sommes retrouvées par le biais du réseau Mam'preneurs et d'Initiatives 95, avant de nous croiser à nouveau à la CPME 95", se souvient Nadège d'Accord Parfait, consultante en image et relooking. De son côté, Nathalie est créatrice de mode et imagine des tenues uniques (robes, jupes, vestes...), chics et personnalisées sur mesure pour ses clients, en mettant en avant le logo de l'entreprise. La marque s'adresse éga-

lement aux particuliers par le biais de la vente à domicile. "Je suis plutôt est cartésienne alors que Nathalie est davantage tournée vers conception. En discutant, nous nous sommes dit : pourquoi ne pas associer nos compétences ? J'ai toujours été convaincue par le concept d'Indecize et Nathalie cherchait un profil commercial pour l'épauler et trouver d'autres pistes de développement. Mon rôle est de l'accompagner afin d'étoffer son offre auprès des professionnels (dans le domaine de l'hôtellerie et de l'événementiel par exemple) ou de toute autre entreprise souhaitant valoriser son image de marque. L'appart'hôtel Olivarius et le restaurant l'Agora portent déjà des tenues Indecize. Je crois farouchement à ce



Nathalie Dupuis et Nadège Gross

concept made in France, qui rend accessibles aux entreprises des vêtements uniques, à prix abordables au regard de la qualité apportée"

Nadège : 06 19 94 78 09 - www.accordparfait.fr
Nathalie : 06 86 43 19 27 - www.indecize.com

CARNET



Jocelyne GANTOIS, Présidente d'Initiative 95

Elue au Conseil d'Administration en février dernier Présidente d'Initiative 95, Jocelyne GANTOIS, ingénieur de formation (agronomie et industries alimentaires), a un parcours professionnel riche en France et à l'étranger : direction de centres de profit, d'écoles professionnelles, missions d'expertises et chef d'entreprise... Son engagement bénévole a commencé il y a 12 ans comme marraine au sein de la plateforme Prisme 95 du Val d'Oise. Elle devient ensuite vice-

Présidente de la nouvelle structure créée en 2012, Initiative 95, et travaille étroitement avec Michel LEFEVRE. Elle a contribué notamment au développement du réseau de bénévoles au sein de l'Association pour favoriser le parrainage des nouveaux entrepreneurs et accélérer leur croissance. Elle est membre depuis juin 2018 du Conseil d'administration d'Initiative France. Les valeurs affirmées de son mandat à Initiative 95 : la proximité territoriale et humaine en restant proche de ceux qui entreprennent ; la solidarité en agissant partout où il y a de l'énergie pour entreprendre ; l'initiative et l'innovation économique pour favoriser l'emploi ; François RONFARD a été élu Vice-président d'Initiative 95, en charge du déploiement des politiques de France Active pour le Val d'Oise.



Hélène HUAU, déléguée générale CPME 95

Hélène HUAU, 54 ans, deux enfants, a rejoint en avril dernier la CPME 95 en tant que déléguée générale et succède à Laura VIOLAS. Après un BTS action commerciale, elle démarre dans la vie professionnelle en tant que chef de rayon dans la grande distribution, intègre la Bred, rejoint Johnson et Johnson dans le domaine des produits pharmaceutiques, Bandaï comme assistante de direction et assistante commerciale. Elle s'investit dans le cadre du CJD (Centre des jeunes

dirigeants) et se retrouve pleinement dans les valeurs portées par l'association. Elle découvre le milieu médical à la Maison du parc, où elle est en charge de la régulation des chambres, puis passe par l'Itescia en tant qu'assistante pédagogique et vie scolaire. Très attirée par le monde de la PME, elle intègre la CPME 95 il y a quelques mois, où elle est en charge des missions d'organisation internes et externes, représente et coordonne l'activité de la CPME95. Elle oeuvre aux côtés d'André ROUET, président de l'organisation, pour accompagner les PME PMI dans leurs complexités et leurs problématiques, et à développer la structure. Passionnée de sports automobiles, Hélène HUAU, originaire du Mans assiste chaque année au départ de cette grande course. Elle a aussi pratiqué pendant 25 ans la danse classique et depuis quatre ans, l'apnée.

Tél. : 01 34 30 05 76 - contact@cpme95.fr



Carole GRATZMULLER, présidente FCE 95

Carole GRATZMULLER est la nouvelle présidente des Femmes chefs d'entreprises 95. Lancée en France il y a plus de 70 ans, FCE a depuis largement essaimé dans le monde et contribue au développement d'un réseau relationnel actif sur les cinq continents. Dirigeante de Etna Industrie (constructeur d'équipements et composants dans les domaines hydraulique et pneumatique), belle société d'une cinquantaine de personnes installée à Argenteuil, Carole GRATZMULLER a été dési-

gnée par ses pairs pour reprendre le flambeau derrière Joëlle CASTRO. Elle rejoint les FCE en 2013 et adhère rapidement à ses valeurs. "Ce réseau me tient à coeur, car il repose sur l'échange et la solidarité. On y rencontre des gens formidables, qui s'épaulent les uns les autres. Il n'y a pas que le business qui rentre en ligne de compte. Nous sommes là aussi pour appuyer les femmes dans leur envie d'entreprendre et les inciter à accéder à des mandats. Le FCE sont très dynamiques. Nous sommes une cinquantaine de femmes au niveau de la délégation valdoisienne. L'idée n'est pas de trop grandir mais surtout de continuer à fédérer les membres et d'insuffler un esprit participatif." Cette année les FCE se lancent un défi au niveau national : faire changer le regard sur l'échec et mettre à l'honneur, lors d'un événement parisien, le 14 juin prochain, une femme issue de chaque délégation, soit plus d'une cinquantaine. Nadège CASSÉ a été retenue pour représenter le Val d'Oise. Carole GRATZMULLER est aussi une grande amatrice de voitures anciennes et prendra début juin le départ du rallye des Princesses (20^e édition) pour un périple en binôme qui s'échèvera à Saint Tropez.



Daniel FARGEOT, Union des Maires du Val d'Oise

Le conseil d'administration de l'Union des Maires du Val d'Oise a élu en mars dernier Daniel FARGEOT président. Maire d'Andilly depuis 2008 et Vice-président de la communauté d'agglomération Plaine Vallée, il devient ainsi le 6^e président de l'Union des Maires du Val d'Oise depuis sa création en 1966. Cette élection d'un nouveau président, fait suite à la démission de Hugues PORTELLI président sortant. Pour Daniel

FARGEOT, "le Val-d'Oise se compose majoritairement de communes de moins de 3 500 habitants. Il est essentiel de défendre l'identité communale, en proposant un nouveau regard tant sur la ruralité que sur l'intercommunalité, tout en maintenant le rôle essentiel dévolu au département". Daniel FARGEOT est également à la tête de FIDECY, cabinet d'expertise-comptable, créé en 1981. L'activité est composée d'une clientèle diversifiée de TPE et de PME. FIDECY, fort d'une dizaine de collaborateurs, est implanté à proximité du centre administratif de Gennevilliers.

VAL ^{#23} D'OISE

Le magazine qui vous parle !

DÉCOUVREZ
votre magazine de
mai
juin

STEPHANIE FRAPPART

arbitre internationale valdoisienne p.14-15

DOSSIER

Le Val d'Oise territoire européen

p.20-29

DÉCRYPTAGE

1,26 MILLIARD D'EUROS

AU SERVICE DES



LAETITIA BOISSEAU &
JEAN-CLAUDE DUROUSSEAU

ISSN 2262-4910

Votre magazine à lire sur valdoise.fr

