

Contact



Magazine des responsables
d'entreprises du Val d'Oise

entreprises

Food Tech



ContactEntreprises95

Bimestriel 154
Janv.-Fév. 2022
Réf. C. 174

© AdobeStock - 457103567



www.siremballage.fr
Tel. : 01 34 46 98 00

Film étirable
manuel
Biodégradable



Carton
multihauteur



Pochette
carton



Sachet bulles
100 % recyclé



Bulle éco
50 % recyclé



Carton ondulé
simple face



Profiles



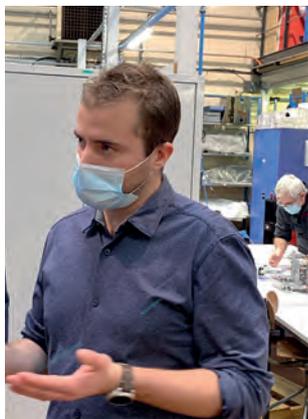
SIREMBALLAGE
s'engage
pour l'écologie

Kraft adhésif



Dossier - 5 à 10 Food Tech

Homme du mois - 11
Edouard Dupont
Dirigeant
de Disco Pompe



30 ans Rétro - 12



Entreprise du mois - 14
CARECO

Infos entreprises - 17 à 19

annonceurs

AGENCE 46 - C'CLIM -

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU 95 -

CY CERGY-PONTOISE UNIVERSITÉ -

MEDIA COMMUNICATION IDF

OLIVIER VIGNAL PAYSAGISTE -

POLET - SATURNE SERVICES - SIREBALLAGE

2022 : Contact Entreprises a 30 ans

Trois décennies que notre journal existe et se fait le relais du monde économique. Marie-France Paviot, à l'origine du magazine, n'aurait sans doute pas imaginé une telle longévité ! Pour marquer cette date anniversaire, nous donnerons, tout au long de l'année, la parole à des chefs d'entreprise qui font la vie du journal, déjà engagés en 1992 et toujours dans l'action en 2022 ! Un grand merci à notre ami Bruno Didier d'avoir signé ce premier édito.

"Et voilà, l'année 2022 a commencé après des fêtes qui ont une fois encore été perturbées par la crise sanitaire.

Cette crise qui n'en finit pas a certes paralysé toute l'industrie liée à l'événementiel, mais n'a pas épargné l'industrie manufacturière, fortement touchée depuis maintenant 2 ans.

Alors, souhaitons que 2022 sonne le départ de la reconquête de l'industrie française !

Cela fait 30 ans que nous avons la chance de lire « Contact Entreprises », nous avons vu ce magazine évoluer avec le temps, véritable lien entre les entreprises Valdoisiennes, mais ce que nous disions il y a 30 ans au sujet de notre industrie est malheureusement toujours vrai aujourd'hui !

L'industrie est le parent pauvre de toutes les politiques économiques mises en place par les différents gouvernements qui se sont succédé pendant cette période.

Soyons optimistes, croyons en "l'industrie du futur", en la "french fab" ou encore la "french tech" et espérons que les pouvoirs publics vont enfin arrêter de nous mettre un boulet au pied en nous demandant de courir le 100 m.

Plus que des aides financières, nous avons besoin de gagner en compétitivité par la baisse de nos coûts de production, de favoriser l'investissement pour moderniser notre outil de production et enfin de formations adaptées aux enjeux de nos superbes métiers, afin d'attirer des jeunes qui assureront la relève.

En cette période de campagne électorale, nous devons faire entendre nos voix et croire que peut-être un jour viendra où l'inauguration du salon GLOBAL INDUSTRIE sera faite par le Président de la République et relayée sur tous les médias au même niveau que le salon de l'agriculture ; ce serait un signal fort pour l'industrie française, alors pourquoi pas en 2022 ? Industriellement vôtre"

Bruno Didier

Associé gérant de DID INVEST

Élu à la CCI95 et CCIR Ile-de-France

Contact
entreprises

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 : 4 000 exemplaires

Téléphone : 01 34 25 97 08

www.contact-entreprises.net

Directrice de la publication :

Virginie PAVIOT, vpaviot@mfpromotion.fr

Rédactrice en chef : Audrey LEMEURE,

alemeur@mfpromotion.fr

Rédacteurs : Audrey LE MEUR,

Évelyne BOURDIN-COËN, Marie-France

PAVIOT.

Imprimé par l'Agence 46

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
votre article, de votre visuel publicitaire, 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



POLET

La solution Installation Neuf et rénovation

Concepteur et installateur de solutions de désenfumage depuis plus de 40 ans.

POLET votre partenaire en désenfumage, aération, éclairage naturel.

Nous améliorons **la sécurité et le confort de vos bâtiments.**

Partenaire de:  **MADICOB**

Matériel fabriqué dans le Val d'Oise (95)



Aération naturelle



Désenfumage naturel



Eclairage naturel



 Vous avez un projet ?
contactez-nous



01 39 98 02 34
polet@polet.fr



Entité du Groupe AGP

POLET - 14 rue du Petit Albi - 95520 OSNY

polet.fr

Food tech et innovations dans l'univers alimentaire

La FoodTech, de quoi parle-t-on exactement ? On pourrait la définir comme l'écosystème regroupant les entrepreneurs et startups se servant de la technologie pour améliorer ou faciliter la production et la distribution alimentaire. Les solutions apportées par les entreprises de la **FoodTech** bénéficient à toutes les parties prenantes du secteur de l'alimentaire comme les exploitants, les agriculteurs ou encore les sociétés impliquées dans la transformation et la création de nouveaux produits alimentaires. Toute la chaîne de valeur alimentaire est donc concernée.

Ce secteur en pleine expansion est aujourd'hui boosté par le progrès technologique et les nouvelles tendances de consommation. Il tente de répondre à un défi majeur : Comment aider les gens à mieux manger, dans un contexte d'accroissement continu de la population mondiale, avec un impact moindre sur notre environnement ? Comment accompagner les industriels dans cette transition ?

Alors que la **CCI célèbre l'année de la gastronomie** en soutenant de nombreux projets, le Val d'Oise fait preuve d'un vrai dynamisme dans ce domaine. **Le Conseil départemental**

a renforcé son soutien au monde agricole à travers des aides, avec l'objectif de s'adapter aux défis actuels. Une feuille de route a été fixée pour la période 2021 – 2027. À l'est, **le territoire de Roissy planche sur Agoralim, "le petit frère de Rungis en gestation"**, porté par la Semmaris, qui couvrira toute la chaîne de valeur alimentaire, de la production agricole à la distribution, en passant par la transformation. Du côté de **Cergy-Pontoise et du Vexin, un projet territorial est né pour construire une politique agricole et alimentaire locale plus efficace**. Les initiatives

ne manquent pas pour faire émerger les projets, comme le **Food Tech Challenge, concours organisé à la Turbine**, permettant de mettre en avant des solutions au service de l'alimentation et de l'agriculture du futur, ou encore les **Tech'days** qui contribuent à créer des synergies et des rencontres entre les acteurs du secteur (start'up, écoles et labos ..). Le sujet de l'alimentation est au cœur des nombreux enjeux auxquels nous devons prêter attention dans les cinquante années à venir et sur lesquels travaillent déjà de belles pépites valdoisiennes.

Ho Carré : la market place qui favorise les circuits courts entre professionnels

De plus en plus de restaurateurs, hôteliers, artisans de bouche, traiteurs... souhaitent travailler avec des producteurs de proximité. Comment les y aider ? Pour répondre à ce besoin et faciliter la mise en relation, Yanis TAIEB et Émilien FAEDDA ont créé **Ho Carré** en 2020, une plateforme numérique qui permet une gestion fluide des approvisionnements en circuits courts, entre producteurs et commerçants restaurateurs. Si des outils existent déjà pour les particuliers, les professionnels ont plus de difficultés à identifier les filières locales. Pourtant, certains chiffres interpellent : l'addition des surfaces agricoles de l'agglomération cergy-pontoise et du Parc Naturel Régional du Vexin français permettraient, théoriquement, de couvrir 50% des besoins alimentaires des habitants ! *"Partant de ce constat, Ho Carré vise à digitaliser l'offre des producteurs, souvent bloqués dans leur exploitation, en*

référéncant leurs produits pour mieux les commercialiser et les distribuer. L'absence d'intermédiaire leur donne la possibilité de dégager une meilleure rémunération, souligne Yanis TAIEB. Par ailleurs, la charge de travail

des commandes, gestion des paiements et facturation automatisée. De l'autre côté, la plateforme ouvre aux restaurateurs la possibilité de sourcer de nouveaux fournisseurs et d'avoir accès à un large panel de produits locaux en direct." Ho Carré a choisi la Corse comme territoire d'expérimentation et se déploie maintenant en Ile-de-France, en région bordelaise ou encore lyonnaise. L'idée est de mailler progressivement le territoire, tout en sensibilisant et en accompagnant les agriculteurs à l'utilisation de la plateforme, qui, pour la plupart, lui réservent un accueil favorable. Composée d'une équipe de 11 personnes, la jeune start-up est animée par l'objectif de rationaliser la chaîne d'approvisionnement et le système de distribution, tout en réduisant l'empreinte carbone. Une initiative aussi utile que citoyenne !



Émilien FAEDDA et Yanis TAIEB co-fondateurs de Ho Carré

administratif est souvent fastidieuse et peu pratique. Grâce à notre solution numérique, l'utilisateur gagne du temps : rationalisation

<https://app.hocarre.com/fr>



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 Jacquobot - 95450 VIGNY - France

La philosophie Tower Farm : associer technologie et agriculture

Créée en 2017, Tower Farm (implantée à Sarcelles et St-Nom la Bretèche) propose une solution innovante de culture en milieu fermé (indoor), sur des surfaces verticales. À l'origine de cette entreprise française, Charles SOUFIR* et Gérard FARACHE partagent un sentiment commun : l'agriculture sera l'enjeu du siècle.

Leur approche permet d'envisager des productions agricoles locales et écologiques qui s'appuient sur un modèle d'agriculture urbaine. Tower Farm (8 personnes) propose une technologie composée de tours rotatives permettant aux plantes d'avoir un cycle jour-nuit et ainsi de bénéficier de temps de repos pour une croissance optimale. "Notre objectif est de pouvoir cultiver tout n'importe où et quand on veut !", résume Gérard FARACHE, PDG de l'entreprise. Pour chaque plant, un protocole spécifique s'applique afin de reconstituer un environnement naturel maximisé où tout est contrôlé en temps réel. Il est alors possible de modifier de nombreuses variables telles que la durée d'ensoleillement, le

spectre lumineux, l'apport en eau et en nutriment... L'agriculture en milieu fermé procure plusieurs avantages dont celui de s'affranchir des saisons et des contraintes climatiques, et d'offrir un appro-



visionnement local. Mais elle permet aussi une récolte sans aucun pesticide.

La start-up a fait le choix stratégique de s'orienter vers la production de plantes médicinales (calendula, mélisse, menthe poivrée, camomille, sauge et bien d'autres, souvent moins connues aux-

quelles s'intéressent les laboratoires) destinées à la cosmétique, aux compléments alimentaires et à l'industrie pharmaceutique. Comme l'explique le dirigeant, "cette spécialisation à plus forte

valeur ajoutée offre une meilleure rentabilité. Les plantes poussent au sein de fermes verticales, qui peuvent être installées directement sur les sites de production des clients, et sont gérées par nos équipes. Au lieu d'importer certaines plantes exotiques utilisées en cosmétologie par exemple,

celles-ci sont cultivées sur place (jusqu'à 150 plantes/m², un rendement très élevé), dans des espaces rationalisés au maximum. Nous proposons un service clé en main en assurant en amont la partie R&D. Cette production à façon permet d'avoir des plantes aux principes actifs optimisés, selon les souhaits des clients. Nos cultures permettent de fournir à la demande des quantités importantes de plantes fraîches, séchées ou lyophilisées, tout en de sécuriser les approvisionnements (pas d'aléas climatiques ni de contraintes saisonnières), avec une parfaite traçabilité." Lauréate France Relance, Tower Farm vient de lancer une extension de son site de Saint-Nom-la-Bretèche, dédié à la culture, qui va lui permettre de passer de 350 à 1000 m². En avril, l'un de ses clients grand compte lancera sur le marché toute une gamme de produits développés avec les plantes de la start-up.

gfarache@towerfarm.fr
www.towerfarm.fr

*Charles SOUFIR est élu Vice-Président en charge du Numérique, des Nouvelles technologies, du Commerce et des Fonds Européens de Roissy Pays de France

Dry4Good : innovation dans la déshydratation

Imaginez un ingrédient végétal, déshydraté, 100% naturel, dans lequel il n'y a ni sucre ajouté, ni sel, ni colorant, ni conservateur ni autres additifs, et dont le goût serait préservé. Passionnés d'industrie et de gastronomie, Romaric JANSSEN et Jean-Gabriel DIJOU ont créé Dry4Good en 2019 afin de fournir aux industriels de l'agroalimentaire et de la cosmétique, aux artisans et aux marques, des ingrédients plus sains et naturels. "Anciens de l'industrie agroalimentaire, nous déplorions le recours systématique à des ingrédients transformés et artificiels, qui ont des impacts négatifs avérés sur la santé. Notre objectif était de proposer un produit sain qui conserve un maximum de propriétés", explique Romaric JANSSEN. Pour répondre à ce défi, les deux associés ont recours à une technologie de déshydratation particulièrement innovante, développée en laboratoire. Celle-ci repose sur un procédé inédit de transformation à température ambiante, alternative à la lyophilisation. Elle apporte plus de goût et préserve toutes les valeurs nutritionnelles et la texture des produits (conservés essentiellement sous forme de poudres ou cubes). Outre les fruits et légumes classiques, Dry4Good a élargi son champ d'action, avec une gamme gourmets, destinée aux artisans de bouche, traiteurs, restaurateurs et épicerie fine a été lancée l'an dernier, en mettant à l'honneur des produits de qualité comme la truffe.

Lauréat du Réseau Entreprendre, soutenu par

la Bourse "French Tech" ainsi que BPI France dans le cadre du concours I-NOV 2021 et du Guichet Industrie du Futur (France Relance), Dry4Good est parvenue à faire passer cette technologie de rupture de la phase laboratoire



Jean-Gabriel DIJOU et Romaric JANSSEN co-fondateurs de Dry4Good

à celle d'une première unité de production. "Nos recherches ont vocation à être mises en application très rapidement ! C'est notre objectif. En parallèle, nous travaillons déjà avec des entreprises de l'agroalimentaire et de la cosmétique sur différents développements." Installée à Saint-Ouen-l'Aumône (aux Ateliers de Chennevières), la start-up poursuit à plein régime son développement : plusieurs recrutements ont permis à l'équipe de s'étoffer en 2021 et d'autres embauches sont prévues en

2022. De nombreux investissements matériels ont été réalisés, notamment l'arrivée prochaine d'un démonstrateur, qui devrait être opérationnel en septembre. Celui-ci permettra de tester en pré-industrialisation les dif-

férents process validés en R&D pour évaluer leur faisabilité avant le lancement définitif en production. L'entreprise entend participer pleinement à l'amélioration de notre façon de manger dans son ensemble, en privilégiant également les circuits courts et les échanges avec les agriculteurs locaux. Un enjeu social qui motive au quotidien cette jeune start-up prometteuse.

06 03 03 45 26 - rjanssen@dry4good.fr
<https://www.dry4good.fr>

Maison Wacols : des farines à base de poudre de légumes

Diplômés ingénieurs sur Angoulême, Collins NJIAKIN et Vincent WATTEZ ont tout quitté pour tenter l'aventure entrepreneuriale sur Paris. Ensemble, ils ont créé **Maison Wacols** en 2020, une foodtech qui veut révolutionner le monde alimentaire. Installée à la Turbine, dopée par une campagne de crowdfunding, la jeune start-up développe des farines originales et bio, composées de légumes, plantes et super-aliments déshydratés et broyés (potiron, maca, chanvre, hibiscus, betterave, graines de courge...), sans ajout d'aucun additif et qui donnent une jolie couleur au pain. Chaque ingrédient a été sélectionné avec soin pour ses caractéristiques nutritionnelles gustatives. Les différentes gammes (recettes associant plusieurs ingrédients complémentaires) sont réalisées

avec l'intervention de nutritionnistes et offrent, en plus d'être bons et différents, de nombreux bénéfices santé pour les consommateurs : en moyenne 5 x plus de fibres, 2 x plus de protéines, 20% de moins de glucides et un apport vitaminique. "Nous fournissons nos préparations sous forme de



sacs de 5 kg à l'attention des artisans boulangers. Ils les incorporent à leur farine habituelle pour proposer une alternative au pain traditionnel, enrichir des buns, pizzas, biscuits, avec un goût plus fort en bouche qui en général surprend agréablement le consommateur." Déjà 250 boulangers en France utilisent les farines Wacols. L'entreprise lèvera des fonds en 2022 avec l'objectif de multiplier par 10 le nombre de clients en s'appuyant sur des réseaux de distributeurs. En parallèle, la R&D se poursuit : après avoir travaillé sur des produits présentant de nouvelles vertus nutritionnelles, le binôme se penche sur des farines à base de plantes pouvant apporter des bienfaits santé (réduction du stress, amélioration de la digestion...).

<https://maisonwacols.com>

Fedora 420 : le CBD, halte aux médicaments

La consommation de cannabidiol (CBD) explose un peu partout dans l'hexagone et le Val d'Oise. Bien qu'elle reste extrêmement réglementée en France, cette molécule extraite de la fleur de chanvre attire depuis quelques années une nouvelle clientèle en quête des vertus apaisantes qu'on lui attribue, mais sans les effets psychotropes. Ces derniers mois, des boutiques ont fleuri un peu partout, à l'image de **Fedora 420**, installée à Conflans-Sainte-Honorine depuis juillet dernier. Tout y est bien présenté, dans une ambiance green et feutrée. Le CBD se décline aujourd'hui sous toutes les formes et s'invite dans des produits de consommations courantes (thé, infusions, sucettes, chewing-gums, biscuits, chocolat...). En fleur, il peut également s'infuser. L'un des produits stars, ce sont les petites fioles d'huiles qui rencontrent un succès particulier. Leur concentration varie. Quelques gouttes sous la langue, prises quotidiennement, peuvent calmer des douleurs musculaires, l'insomnie, l'endométriose, l'épilepsie... et avoir un effet relaxant. "Les bienfaits sont nombreux. Beaucoup de personnes viennent nous trouver, des sportifs qui trainent

des maux persistants, des retraités qui ont des problèmes articulaires, des actifs qui traversent des périodes stressantes au niveau professionnel. Tous ces gens veulent mieux se soigner et être soulagés sans avoir recours à des voies médicamenteuses classiques. Ils ont une approche plus naturelle. Certains kinés, ostéopathes, pharmaciens et médecins s'y intéressent aussi et conseillent à leurs patients de venir nous voir", explique Adam SMATI, qui s'est lancé dans ce nouveau business aux côtés de deux autres associés, Yacine et Pascal, ce dernier étant déjà à la tête de plusieurs boutiques de CBD en province. "Aujourd'hui, notre objectif est de développer nos implantations en région Ile-de-France, en nom propre et en franchises."

www.fedora420.com



Bonnes adresses

Pour soutenir consommer local, le conseil départemental propose en téléchargement la nouvelle édition du guide des producteurs du Val d'Oise sur www.valdoise.fr

La plateforme <https://biotoutcourt.com> (Cergy) offre aux producteurs et artisans bio une plateforme gratuite pour développer leurs activités en circuit très court

www.mimicuisine.fr est le blog très suivi de Marine ROLLAND (Cergy) l'une des plus importantes influenceuses culinaires en France. À liker également sa page facebook @mimicuisine, qui propose plein de recettes et des cadeaux à gagner.

Pour passer un moment convivial, <https://devenezchef.fr> (Cergy) est le premier jeu où l'on cuisine ensemble avant de déguster en équipe un menu surprise digne d'un chef étoilé.

l'Agence 46

Impression Offset et Numérique

Tous vos roll-up en express !

Sur bâche PVC, PolyPropylène ou Carbon-block

06 46 33 00 29

www.lagence46.fr contact@lagence46.fr



Événements

Jeudi 17 février 2022
de 18h à 20h

De la table au tableau, la cuisine est-elle devenue un art ?

Dans le cadre de l'année de la gastronomie française, la Turbine Maubuisson vous propose une rencontre autour du Design culinaire. Que ce soit



sous un angle "marketing" ou "artistique", découvrez toutes les facettes de cette nouvelle pratique, source de créativité dans l'univers culinaire au service du "bon", du "beau" et du "mieux" manger ensemble. Inscription : www.eventbrite.fr/e/billets-fenetre-sur-le-design-culinaire-251838193817

Concours IdFood

Dans le cadre de son programme intitulé les "4 saisons de l'Innovation", île-de-France Terre de saveurs, a lancé la 8^e édition de son concours IdFood ! L'alimentation de demain se prépare aujourd'hui ! L'Innovation est au cœur des nouvelles aspirations des consommateurs en matière d'alimentation et particulièrement attentif à sa contribution aux enjeux écologiques. L'édition 2022 sera donc une édition "green" ! Véritable dénicheur de talents, cet évènement biannuel récompense les produits, services ou concepts alimentaires innovants... et bien sûr, franciliens ! <https://www.concours-idfood2022.iledefrance-terre-desaveurs.fr/>

Elln : une communication à croquer

Petit coup de cœur pour Elln, projet original porté par Frédérique GENNESSON, graphiste de métier et son associé Antonin REBILLON, déjà à la tête d'une agence digitale et print (Manapani). Cette jeune société cergysoise, qui a pris ses quartiers à la Turbine, propose des solutions de communication 100% comestibles, entièrement personnalisables et zéro déchet pour les professionnels de la restauration et de l'événementiel. "Entrepreneurs dans l'âme, nous cherchions un nouveau projet à développer, raconte Antonin REBILLON. En travaillant pour un client traiteur, nous avons trouvé ce moyen différent de communiquer, en lien avec son métier." Imprimés sur feuilles de sucre ou feuille d'azyme (sans quantité minimum), les logos ou visuels apposés sur ces supports alimentaires permettent de passer des messages personnalisés (produit 100% bio, production française...). Elln réalise tout le design puis l'impression avec des encres alimentaires spécifiques. L'agence se démarque en proposant une belle qualité

graphique et des scénographies sur-mesure qui font sa valeur ajoutée. Les deux associés ont développé en interne une technique de découpe qui permet de réaliser toutes les formes souhaitées par le client : petite pastille comme grandes planches d'un mètre sur un mètre pour des gâteaux volumineux, formes géométriques... L'envoi est ensuite très rapide, 24h seulement. "Le support est simple à expédier. Les plaques sont superposées comme des ramettes de papier et

se packagent très bien. Le client n'a plus qu'à retirer le film de protection à l'arrière, comme avec un sticker autocollant, pour finaliser sa présentation." Après avoir attaqué le marché des particuliers (avant la crise sanitaire), l'entreprise s'est repositionnée en direction des professionnels (traiteurs, boulangers, clubs sportifs, agences événementielles, grands comptes), très réceptifs à cette offre originale.

Tél. : 01 80 92 97 25
www.elln.fr



Enseignement supérieur, 3 sections pour la "food"

Et si la foodtech était l'avenir de la gastronomie française ? Les étudiants se préparent dès aujourd'hui à ces nouveaux challenges.

Smart Green-House, une serre connectée à l'ENSEA

L'École Nationale Supérieure de l'Électronique et de ses Applications (Cergy) accueille depuis 2020 une serre connectée et intelligente sur le campus. Il s'agit d'un produit développé par la société MyFood, fondée par deux anciens élèves de l'école d'ingénieur. Diplômés en 2009, ils ont créé leur entreprise en 2015. Initialement, cette serre intelligente est conçue pour faire pousser des fruits et des légumes sur des espaces limités. Elle combine les meilleures techniques de culture avec une empreinte carbone réduite. À l'ENSEA, cette serre a été enrichie de fonctionnalités en Intelligence Artificielle, et sert de support à la fois aux travaux des chercheurs des deux labora-

toires, notamment dans le cadre de l'IA et de l'Internet des Objets (IoT) et aux projets pédagogiques réalisés par les étudiants. www.ensea.fr

Enjeux dans l'alimentaire :

l'Essec prépare ses futurs managers

Les groupes Bel, Lesaffre et METRO sont partenaires de l'ESSEC Business School. Ensemble ils ont lancé en janvier 2021 la nouvelle chaire d'enseignement, "Food Business Challenges", dédiée aux transformations des entreprises et des systèmes agro-alimentaires. Celle-ci entend inspirer les futurs leaders du secteur de l'alimentation en leur fournissant un panorama des challenges que doivent relever les entreprises du secteur, ainsi que les outils indispensables pour construire des carrières dans des domaines tels que le marketing, les achats ou la supply chain, le conseil, ou encore la finance. L'objectif principal est de

développer les capacités des étudiants à se projeter dans le futur pour re-designer l'écosystème alimentaire en les préparant à affronter des enjeux de transformation variés et interconnectés, locaux et internationaux. www.essec.edu/fr

CY Gastronomie : Le design culinaire s'invite dans nos assiettes

Sur son site de Gennevilliers, CY Gastronomie propose une licence professionnelle MACAT (Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table) qui forme les étudiants aux métiers de designers et stylistes culinaires. Cette formation se situe "à la croisée" du design, de la gastronomie et de l'industrie du luxe et des arts culinaires pour proposer un questionnaire sur les formes, les habitudes et les regards de l'alimentaire, du gustatif ainsi que sur les moyens de communication, de présentation et de consommation. <https://cygastro.cyu.fr>

Edouard Dupont, Dirigeant de Disco Pompe

À seulement 34 ans, cet industriel incarne la 3^e génération au sein de la société, née en 1977. Reconnue pour la fiabilité de ses équipements, la PMI (St-Ouen l'Aumône) fabrique ses propres solutions de transfert et de dosage destinées aux industries pharmaceutiques, de la cosmétique, de la chimie et de l'agroalimentaire. Aux commandes depuis 2012, Edouard DUPONT a mis en place de nombreuses actions en interne, s'appuyant sur une stratégie de développement bien pensée : un bureau d'études renforcé, des investissements machines permettant d'automatiser les process, une informatisation de pointe et une exigence qualité irréprochable. Rencontre avec ce dirigeant méthodique, au caractère discret, qui suscite l'intérêt de ses pairs et ne manque pas d'audace.

Avant de rejoindre l'entreprise, quelles ont été les étapes de votre parcours ?

J'ai toujours connu la société. Je venais pendant les vacances, j'observais beaucoup, et dès mes 13 ans, j'ai commencé à donner un coup de main. J'ai ensuite intégré un BTS productique en alternance. Je souhaitais poursuivre mes études supérieures à l'étranger mais le départ à la retraite du chef d'atelier m'a conduit à revoir mes plans. Je suis resté pour seconder mon père. Il m'a très vite fait confiance et laissé opérer certains bouleversements majeurs dans l'entreprise.

Comment s'est développée Disco Pompe ?

Au démarrage, la société était centrée sur la fabrication mécanique et l'usinage sur plans, pour le compte de donneurs d'ordre dans l'armement, l'aéronautique, la compétition automobile... Un tout autre univers. La diversification a démarré dans les années 80, un peu par hasard, à l'occasion d'un dépannage chez Clarins. De cette rencontre fortuite est né le premier modèle de pompe à disque, qui a donné lieu, quelques années plus tard, à la création d'une filiale pour dissocier les deux activités. L'évolution a été permanente, avec un pic en 2013 et 2014, dopé par des retours d'expériences très positifs des utilisateurs et une montée des compétences en interne, jusqu'à ce que Disco Pompe devienne l'activité principale. Aujourd'hui, nous sommes concepteurs et fabricants français, en capacité de répondre à des solutions très complexes, spéciales et sur-mesure, grâce à notre BE intégré. Nous disposons de nos propres machines d'usinage en interne, pour assurer toute la fabrication des pièces ainsi que l'assemblage ici, à St-Ouen l'Aumône, une vraie valeur ajoutée pour nos clients qui recherchent proximité, réactivité et robustesse.

A quelles utilisations se destinent vos équipements ?

Principalement au transfert de fluides et au remplissage. En cosmétique, nous fournissons notamment des pompes installées en sortie de cuves, qui permettent de transférer les préparations (crèmes par exemple) vers des containers de stockage intermédiaires. D'autres machines, qui ressemblent à de grosses seringues, s'intègrent directement aux chaînes de fabrication de nos clients pour doser et remplir individuellement les pots. Nous développons également tout l'outillage intermédiaire (becs de remplissage, injecteurs...) qui équipe les lignes de production. Les applications sont multiples : gloss, mascara, dentifrice, pâte de colle, avec une expertise spécifique sur les produits épais, pâteux ou visqueux, à la composition fragile, qui demandent un savoir-faire particulier pour en conserver toutes les propriétés. Pour l'heure, nous nous concentrons sur le marché français. La demande y est très forte et notre carnet de commandes grossit, avec un chiffre d'affaires en croissance constante (+10% par an). A terme, nous visons l'international, mais il faudra encore se structurer avant d'attaquer l'export.

Quelle dynamique avez-vous apporté à l'entreprise ?

Dès 2008, j'ai souhaité déployer des logiciels informatiques performants, pour permettre à tous les postes de travailler en réseau, assurer une continuité et une fluidité entre le bureau d'études et l'atelier. Nous évoluons dans un métier technologique, les façons de produire se transforment. Il faut toujours être à l'affût de ce qui existe et savoir se remettre en

FABRIQUE DE POMPES
DE TRANSFERT ET DE DOSAGE
11 Mail Joliot Curie
95310 Saint-Ouen L'Aumône
Effectif : 12 personnes

e.dupont@discopompe.com
www.discopompe.com
Tél. : 01 34 64 19 49



question. Nous avons investi dans une nouvelle cellule de production robotisée il y a deux ans, au moment du premier confinement, qui

nous permet aujourd'hui de fabriquer des pièces plus complexes, de revoir l'ensemble des process en interne et d'optimiser la société dans sa globalité. Nos collaborateurs gagnent eux aussi en compétences. D'ici trois à quatre ans, nous aimerions doter l'entreprise d'une seconde cellule similaire pour continuer à rehausser les moyens techniques et humains et gagner encore en qualité de production.

Comment managez-vous vos équipes ?

Entre 2007 et aujourd'hui, nous sommes passés de 5 à 12 collaborateurs. En 2022, de nouvelles créations de postes sont prévues au niveau de l'atelier et du bureau d'études. Il y a une bonne cohésion en interne, beaucoup d'échanges, avec une dimension humaine et familiale. J'ai la chance d'avoir à mes côtés une équipe performante, avec laquelle partager les évolutions et les transformations de l'entreprise. La plus grosse difficulté à gérer reste le temps !

S'il ne veut pas brûler les étapes, Edouard DUPONT avance avec une vision de long terme bien structurée, qui réussit à son entreprise. Calme et rationnel, il sait aussi se montrer entreprenant et visionnaire pour doter sa PMI 4.0 de moyens de production performants et toujours mieux répondre aux exigences d'un marché en constante évolution.

INTÉGRATEUR DE SOLUTIONS DE TÉLÉCOMMUNICATIONS

Professionnels - Entreprises - Collectivités

Téléphonie entreprise - Opérateur Télécom - Accès internet
Fournisseur de fibre optique - Solutions d'impression
Câblage & réseau - Vidéosurveillance - Visioconférence



www.media-idf.com • mci@media-idf.com • 01 34 35 19 79



Media Communication
IDF

Optez pour la sérénité avec
Media Communication IDF

Salon Effervescence 95 2022

www.saloneffervescence.fr

Le rendez-vous des Entrepreneurs des Territoires

de retour le 29 mars

lui est offert à la fin du salon). Ce modèle favorise une grande convivialité et facilite la communication.

moins 50% de la valeur du prix de revient émane d'une fabrication ou d'un développement situé géographiquement dans le Val d'Oise et/ou dont au moins 50% de l'effectif de l'entreprise est basé en Val d'Oise.

Rattrapons le temps perdu !
Après le succès de l'édition enghiennoise qui s'est déroulée en septembre, Effervescence, le rendez-vous incontournable de l'économie et de l'innovation des entreprises du Val d'Oise, revient à Taverny au Gymnase André Messager. Plus de 20 réseaux professionnels, 200 exposants et 1000 visiteurs sont attendus pour cette 9^e édition.

Soutenu par la Chambre de Commerce et d'Industrie et les réseaux d'entreprises du Val d'Oise, le salon Effervescence est né en 2011 à l'initiative de l'ADPAVAB (Association des Entrepreneurs du Sud-Val d'Oise). L'objectif était de mettre en commun les dynamismes, de permettre la rencontre des dirigeants, de valoriser les savoir-faire de chacun et de favoriser les achats directs.

Renouvelant le principe du "speed-meeting business", la formule est unique, ce qui fait son succès : Quelle que soit son secteur d'activité, sa taille et le nombre de ses collaborateurs, l'entreprise dispose d'un "mange-debout" siglé de son nom (qui

Le salon est ouvert uniquement aux exposants durant la matinée pour un temps d'échanges et de mise en relation privilégié. Le format court de cet événement facilite la présence des décideurs lors de la matinée qui leur est exclusivement dédiée. Le salon est accessible à tous l'après-midi à partir de 14h30 et l'entrée gratuite sur inscription préalable. Après la Vendée, qui organise un événement similaire, d'autres départements d'Ile de France, séduits par ce format, souhaitent décliner l'événement sur leur territoire.

Les Trophées Effervescence 2022 !

Les porteurs d'un projet prometteur, innovant ou mettant en avant la production locale et une réelle implication sur le territoire, peuvent présenter leur candidature aux trophées Effervescence 2022.

Trois catégories vous sont ouvertes :

Innovation qui valorisera la démarche en matière d'innovation d'une entreprise industrielle (ou de services aux industries) du Val d'Oise.

#Made in 95 qui récompensera une entreprise industrielle (ou de services aux industries) du territoire du Val d'Oise à travers la mise en avant de son produit (ou de son service) dont au

Création d'entreprises "Michel Lefèvre" qui mettra en avant une entreprise créée il y a moins de 3 ans ayant développé un produit ou service original.

Nouveau en 2022 ! Une bourse aux jobs et stages

Un partenariat est mis en œuvre avec les Lycées Jacques Prévert et Louis Juvet de Taverny. Ouvrons nos entreprises et préparons demain ! Cette édition proposera une bourse des jobs et stages : les étudiants des BTS et les lycéens de terminale seront peut-être les futures pépites de vos entreprises cet été ! Les offres sont à transmettre via le site aux organisateurs.

Contact :

Philippe ECRAN

06 11 43 40 82

pecran@adpavab.com

<https://www.saloneffervescence.fr>

<https://www.linkedin.com/company/saloneffervescence95/>

<https://www.facebook.com/saloneffervescence95>

9^eème ÉDITION le 29 MARS 2022

Salon Effervescence 95

www.saloneffervescence.fr

Le rendez-vous des Entrepreneurs des Territoires

Les Rendez-vous de l'Économie du Val d'Oise

TROPHÉE DE LA CRÉATION D'ENTREPRISE
TROPHÉE DE L'INNOVATION - TROPHÉE #MADE IN 95

GYMNASSE ANDRÉ MESSAGER - TAVERNY - 95150

INSCRIPTIONS EXPOSANTS SUR WWW.SALONEFFERVESCE.NC.FR

OUVERT À PARTIR DE 11H DÉJEUNER OFFERT AUX EXPOSANTS

OUVERT AU PUBLIC SUR INVITATION DE 14H30 À 18H00

Voilà 30 ans que le magazine Contact Entreprises relate le quotidien des entreprises du territoire. Cet anniversaire est l'occasion de revenir sur des entreprises qui ont marqué l'histoire du journal. Sous l'impulsion du club ACE, le premier numéro imprimé, rédigé par Marie-France Paviot, est paru en septembre 1992 pour être tiré à 1000 exemplaires. Dans ce premier Opus, il était question de Dégriftour (devenu LastMinute), alors accessible via le Minitel ! Depuis, le numérique a révolutionné les modes de communication. Au fil des archives, on mesure toute l'ampleur de ces évolutions



technologiques et informatiques ! Spie Batignolles, Clarins, Staci, toujours présents dans le département, faisaient déjà la une du magazine, aux côtés de Raychem, fabricant de câbles chauffants (passé depuis sous le giron de Tyco Electronics, renommé en 2011 TE Connectivity). Sans oublier les annonceurs de la première heure, restés fidèles au journal, comme Olivier Vignal Paysagiste reconnu depuis plus de 30 ans dans le Vexin, et toujours présent dans les colonnes du Contact Entreprises. Une longévité qu'il faut saluer !

Hytec Industrie est devenue Aquaprox

Parmi les dirigeants de PME, Louis-Marie GIRARD, PDG d'Hytec Industrie, créée en 1988, fut l'un des premiers hommes du mois. "Souriant et courtois, discret, efficace, rigoureux..." : les traits de personnalité relatés dans son portrait, publié en 1992, caractérisent toujours aussi bien ce chef d'entreprise "gentleman". Louis-Marie GIRARD a dirigé jusqu'en 2011 cette belle société d'ingénierie, spécialisée dans la conception, la réalisation d'installations de traitement et recyclage d'eaux résiduaires industrielles. En 1992, Hytec Industrie employait 26 personnes pour un chiffre d'affaires de 26 millions de francs. La société a depuis rejoint le groupe industriel Proxis Développement pour poursuivre sa croissance. Devenue Aquaprox I-TECH, acteur intégré du traitement des eaux, elle enregistre aujourd'hui un chiffre d'affaires de 11 millions d'€ pour un effectif de 45 salariés. "Après avoir cédé l'entreprise fin 2011, j'ai conservé la direction opérationnelle pendant deux ans avant de prendre ma retraite, puis je suis resté proche des activités, de façon décroissante. Aujourd'hui l'entité se porte très bien, avec des développements en cours et la création d'un nouvel atelier sur le site de Saint-Ouen l'Aumône. Je suis ravi d'observer la continuation assurée par la nouvelle direction." De ces années d'entrepreneuriat sur le territoire cergypon-tain, Louis-Marie Girard garde en tête un souvenir « exaltant », bien que les responsabilités multifacettes se soient parfois révélées très prenantes. Engagé sur le territoire, le dirigeant a rapidement intégré plusieurs structures (ACE, CPME, CCI). "J'ai trouvé sur l'agglomération un écosystème ouvert et très positif. Le club ACE y a coordonné de nombreuses actions. J'ai toujours considéré qu'il était important d'y prendre part pour recevoir mais aussi pour donner en retour." Si aujourd'hui une page est tournée, Louis-Marie GIRARD reste investi comme bénévole à l'initiative 95. Proche de la nature, il a récemment ef-

fectué un retour aux sources qui l'a conduit dans sa région d'origine, près de Poitiers. Nous lui souhaitons bonne continuation !

Tél. : 01 34 30 84 00
<https://aquaprox.com>



localement. En 1978, quand nous avons commencé, le catalogue se résumait à un format A3 plié en deux ! Aujourd'hui, il fait 130 pages. Nous avons réussi à nous hisser parmi les principaux acteurs nationaux sur ce marché. Ces derniers mois, notre chiffre d'affaires et nos marges sont les meilleurs jamais enregistrés par la société." Roger VILLEFEU se fixe un cap supplémentaire de cinq années avant de passer la main. Son souhait le plus cher : voir partir à la retraite ses collaborateurs les plus anciens, s'assurer que cette transition se passe convenablement, et se mettre en quête d'un repreneur extérieur, en capacité de poursuivre le développement du groupe.

Tél. : 01 34 46 98 00
www.siremballage.fr

Le groupe Louis Tellier toujours aux fourneaux

Dans le domaine des ustensiles de préparation culinaire, Tellier Gobel & cie, né d'une passion commune pour l'art de la cuisine à la française, a été de nombreuses fois mis à l'honneur dans le journal. Tout juste rebaptisé Groupe Louis Tellier, il est présent dans plus de 90 pays et poursuit la grande histoire de la cuisine française et du fait main à travers deux marques emblématiques. La première, Louis Tellier (née en 1947), dédiée à la préparation culinaire, est essentiellement destinée aux professionnels de la restauration. Son fondateur (qui a donné son nom à l'entreprise) est l'inventeur du premier moulin à légumes professionnel au monde. Cet ancien marin vétérinaire de la Première Guerre mondiale multipliera les succès dans son usine d'Argenteuil. Le site, qui a reçu le Label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) en 2020, reste à la pointe de l'innovation, avec des inventions iconiques, comme le coupe-frites, ou plus récentes, comme la Brézière, un appareil à raclette de qualité professionnelle. Certaines gammes sont désormais disponibles pour les petits espaces professionnels comme les food trucks et pour le grand public. La seconde marque du groupe, Gobel, créée par Etienne Gobel en 1887, fabrique des ustensiles et moules à pâtisserie. Cet entrepreneur visionnaire parie à l'époque sur l'engouement naissant autour de la pâtisserie et se lance dans la fabrication de moules à gâteaux, en cuivre et en fer blanc. Succès immédiat et international pour ce créateur, qui installe son usine en Touraine où se perpétue aujourd'hui encore cette tradition.

www.louistellier.fr

Roger Villefeu aux commandes de Siremballage

C'est un parcours exemplaire et unique que celui de Roger VILLEFEU, fondateur en 1978 de Siremballage (Boisemont). L'entreprise accompagne depuis 44 ans les industriels pour couvrir leurs besoins en consommables d'emballage et équipements de calage, banderolage, cerclage... Elle emploie près de 130 personnes et enregistre un chiffre d'affaires de 34 M€. Siremballage est toujours dirigée par Roger VILLEFEU, 82 ans, chef d'entreprise dynamique, battant, parfois tempétueux mais d'une extrême générosité. Fidèle au poste, il réfléchit malgré tout à la suite. "J'ai la chance d'être bien entouré et d'être accompagné par des collaborateurs qui, pour certains, ont fait toute leur carrière avec moi. L'attachement au personnel est très fort. Le succès et la réussite leur reviennent en grande partie. Notre collaboration avec Marie-France Paviot, qui possédait un incroyablement carnet d'adresses, les équipes de Contact Entreprises et du club ACE ont été très importantes pour étoffer notre réseau et gagner de la visibilité

CARECO, recycleur militant

Voilà deux ans que la société Careco, réseau de pièces automobile d'occasion, a posé ses valises à Saint Witz. Cette enseigne à part propose des pièces de réemploi et s'inscrit pleinement dans une démarche d'économie circulaire. Loin de l'univers de la casse auto, la société a investi dans des infrastructures ultra-modernes pour automatiser une partie importante de ses process et maîtriser l'ensemble de la chaîne : du démantèlement des véhicules jusqu'à la pose des pièces en atelier pour leur offrir une seconde vie. Ce business model bien huilé se veut résolument anti-gaspi et plus économique pour l'utilisateur.



Frédéric MÉNARD est directeur d'exploitation du site de Saint-Witz, l'un des 60 établissements sous enseigne du groupe. Il travaille en lien avec Maxime RICHAUD, directeur général et fils de Didier RICHAUD, fondateur du groupe Careco, dont le siège historique est basé à Saint-Etienne. Né il y a 40 ans, le groupe se démarque grâce à une organisation sous forme de réseau coopératif, qui a permis de regrouper, en une décennie, les acteurs clés du recyclage automobile, pour devenir un opérateur de référence auprès des garagistes, réparateurs, assureurs, collectivités territoriales et automobilistes. *"Careco n'a plus rien à voir avec les casse-autos telles que nous les avons connues ! insiste Frédéric MÉNARD. Il n'y a pas de terrains vagues ni de montagnes de voitures empilées. Le groupe, précurseur sur la méthode et l'outil industriel, vise l'excellence environnementale et tire le métier vers le haut ! Chaque année, nos centres traitent ainsi 150 000 véhicules, avec un stock mutualisé de plus de 20 millions de pièces d'occasion, référencées et vendues sur nos plateformes en ligne."*

Saint-Witz, un site pilote

Il faut le voir pour le comprendre. Les équipes de Careco réalisent un véritable travail chirurgical sur les véhicules hors d'usage rachetés et expertisés par le groupe, qui arrivent

sur le site. Dans une partie du bâtiment, dotée de chaînes de tri et de convoyeurs, les postes de travail sont équipés de bras et de plateformes permettant de manipuler les véhicules sans effort. *"Nous avons pris en exemple les chaînes de production des constructeurs, mais en partant du bout, pour arriver au début"*, se félicite le chef d'exploitation. *"Lorsque nous avons racheté ce site de 2,5 ha en 2018, il s'agissait d'une ancienne friche industrielle. Tout a été rénové, et adapté pour que nos lignes de démantèlement soient les plus fonctionnelles possibles, avec des possibilités d'extension futures."*

Taux de valorisation à 95%

Sur place, les pièces sont minutieusement démontées, testées, nettoyées, triées, identifiées pour en assurer la complète traçabilité puis stockées au sein de l'usine. Phares, ailes, capots, jantes, alternateurs ou moteurs complets... On y trouve toutes marques et modèles confondus, souvent issus de véhicules accidentés. En moyenne, jusqu'à 30 voire 40 pièces en parfait état peuvent être récupérées et ainsi sauvées de la destruction ! *"Il faut en finir avec le gâchis et prendre conscience pour la planète que d'autres voies sont possibles !"*, revendique Frédéric MÉNARD. Les huiles usagées, les carburants, les liquides de refroidissement et de freinage sont

en parallèle prélevés avec précaution pour ne pas abîmer sols et réserves d'eau. Rien n'est laissé au hasard. Les différents composants des véhicules comme les métaux ferreux et non-ferreux, le plastique, le verre, les pneumatiques sont transférés vers les filières appropriées pour valorisation de la matière. *"Nous anticipons les mutations de demain, puisque nous formons déjà le personnel au démantèlement des voitures électriques et au recyclage des batteries, tout en regardant de près les évolutions liées à l'hydrogène."*

Un centre auto à part entière

Vu de l'extérieur, aucune différence frappante par rapport aux grandes enseignes nationales. Le centre de Saint-Witz est équipé d'un magasin (qui propose de la vente au comptoir) et d'un atelier pour assurer l'entretien et les prestations de montage classiques, pour les professionnels comme les particuliers. À un détail près : l'occasion reste le cœur de métier de Careco. *"Selon les besoins du client, en fonction des stocks et des disponibilités, les techniciens proposent prioritairement nos pièces d'occasion, garanties un an, issues de l'entrepôt ou en provenance du stock mutualisé, ce qui nous permet d'être extrêmement compétitifs (jusqu'à -50%) sur nos tarifs. Nous disposons également de*

pièces neuves, un axe que nous développons fortement pour offrir à nos clients le plus large choix possible et être en capacité de répondre à l'ensemble de leurs demandes."

Encore quelques ajustements sont nécessaires avant d'atteindre la vitesse de croisière espérée. Employant actuellement 35 personnes, l'agence souhaiterait doubler ses effectifs rapidement et capitaliser sur ce site nouvelle génération, qui a fait l'objet de plusieurs millions d'investissement. Careco espère pouvoir exploiter rapidement un terrain attenant que le PLU actuel ne l'autorise pas à investir, pour y stocker les véhicules en attente d'expertise. Des portes ouvertes sont prévues au mois de juin, l'occasion de faire connaître son offre mais aussi de partager sa vision alternative tout en démontrant que de nouveaux modèles sont possibles.

**RD10 Z.I. Des, avenue de la Guepelle, 95470 Saint-Witz
01 34 47 77 57
www.piecesauto-online.fr**

**Effectif : 35 à St-Witz
CA : 93 M€**

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

CY Tech, des étudiants ingénieurs en mode "Pro"

On connaissait l'EISTI depuis 1983. C'est sous un nouveau nom et avec un nouveau statut que l'Ecole des Sciences du Traitement de l'Information poursuit sa route. CY Tech est née en janvier 2020, de la fusion de l'EISTI avec l'UFR sciences et techniques et économie et gestion de l'université de Cergy-Pontoise. Cette grande école scientifique, dotée d'une expertise renforcée, est aujourd'hui intégrée à CY Cergy Paris Université. Classée 16^e en janvier 2022 par l'Usine Nouvelle (sur 134 écoles d'ingénieurs), elle se veut en phase avec les attentes des étudiants, des entreprises, des laboratoires de recherche et de développement. Ses relations avec le monde économique sont très étroites : stages, alternance, projets d'entreprise, partenariats, mais aussi échanges, conférences et rencontres tout au long de l'année.



techniques et en économie gestion, de formations professionnelles et internationales ainsi que d'une offre doctorale.

Des étudiants opérationnels

Modèle d'insertion professionnelle et de proximité avec les entreprises, la formation d'ingénieurs allie l'excellence académique et la professionnalisation. CY Tech cultive des liens étroits avec les entreprises dans de nombreux secteurs d'activité.

Cette proximité est indispensable pour rester au plus près des besoins en compétences, notamment par l'intermédiaire des stages (présents dans tous les cursus ingénieurs) ou de l'alternance. CY Tech encourage également les étudiants à s'impliquer dans le cadre de projets d'entreprise (voir encadré ci-contre) et de fin d'études. Les entreprises partenaires ont la possibilité de confier des travaux à des groupes de 3 à 5 étudiants.

Une offre de formations très large

L'offre s'articule autour d'un programme Grande École (prépa intégrée & école d'ingénieurs) d'une quarantaine de masters en sciences et

Contact :

Direction des Relations Entreprises
service-entreprises@cy-tech.fr

Confiez vos projets à des étudiants

Les élèves de 2^e et 3^e années ont la possibilité de compléter leur apprentissage théorique en conduisant des projets d'entreprise en équipe, qui les rapprochent d'une situation professionnelle réelle. Ces projets portent sur des problématiques concrètes, appliquées à l'entreprise, et sur lesquelles celle-ci a besoin d'être accompagnée.

L'expertise des étudiants peut donc s'avérer précieuse. L'échange est gagnant - gagnant. Sous la supervision d'un professeur, en forte autonomie, les jeunes doivent aborder cette collaboration telle une mission professionnelle et gérer la relation avec l'entreprise comme s'il s'agissait d'un client. L'équipe gère intégralement la liaison avec l'entreprise tout au long des travaux. Ce lien direct rend la collaboration la plus efficace possible et permet de répondre au mieux à son besoin. C'est aussi, pour l'entreprise, l'occasion de repérer de futurs collaborateurs potentiels. Plus de 400 projets en équipe sont ainsi menés chaque année par les étudiants.

<https://cytech.cyu.fr>



Grande école depuis 1983

Choisissez votre vision du métier d'ingénieur :

- « 100% spécialité »
Filière pré-ingénieur (prépa intégrée) et ingénieur*
Informatique • Maths • Génie civil • Biotechnologie chimie
Option initiation à la Recherche
- 4 doubles cursus en 6 ans - post-bac :
Ingénieur Génie civil-architecte avec ÉNSA Versailles
Ingénieur Data et Humanités digitales avec Sciences Po Saint-Germain-en-Laye
Ingénieur Manager avec Grenoble Ecole de Management
Ingénieur Designer avec CY école de design

* Possibilités d'alternance et de doubles diplômes avec l'ESSEC, Université Paris Dauphine, etc.



Le pouvoir d'agir sur demain

3 campus
Cergy-Pontoise
Saint-Germain-en-Laye
Pau

• 21^e école au classement général Usine Nouvelle 2021
 • Plus de 15/20 pour l'excellence académique et l'insertion professionnelle dans le classement Le Figaro 2021
 • 96% des étudiants trouvent un emploi avant la diplomation

Admissions Parcoursup via








Notre offre de formation à télécharger

cytech.cyu.fr

La SOMAG devient "Ampère Village"

Après 15 années à la tête de la SOMAG, Vanessa Coupin s'envole pour de nouveaux challenges. La reprise du site est assurée par la SEM IDF I&T, nouvelle foncière patrimoniale au service de la Région Ile-de-France, et SOREMI, foncière patrimoniale axée sur le développement, qui ont fait l'acquisition du Parc d'activité situé à Pontoise, renommé « Ampère Village ».

La SOMAG, premier concepteur de bureaux à louer sur la ville nouvelle, naît dans les années 70. Son fondateur, François COUPIN y fait construire, sur un vaste terrain qu'il a acquis, un premier immeuble de bureaux. Le site s'étendra en plusieurs phases jusque dans les années 80. Puis en 1990, un dernier petit immeuble de quatre niveaux sortira de terre. La société, dirigée depuis 2007 par Vanessa Coupin, rassemble une centaine d'entreprises (essentiellement issues du tertiaire). La modularité des espaces permet aux entreprises bien établies de s'agrandir sur des plateaux plus spacieux jusque 400m². La dirigeante a orchestré de nombreux travaux de réaménagement ces dix dernières années (salle de réunion, espace de détente, relooking des entrées des bâtiments). "Après 40 ans, la SOMAG avait vocation à passer la main, souligne-t-elle. Face à l'ampleur des investissements et des travaux à réaliser, l'ensemble des associés du site était arrivé à une décision collégiale : céder l'intégralité du site et trouver un repreneur solide qui poursuive une activité similaire." En co-investissement, les deux foncières partenaires, la SEM IDF I&T et SOREMI, se sont engagées dans un programme ambitieux de travaux, plus de 12 000 m² sur 3 bâtiments, qui permettront d'améliorer l'attractivité d'un site emblématique pour les entreprises, de l'inscrire dans un parcours résidentiel cohérent, en lien avec l'incubateur de La Turbine, et de proposer de nouveaux services aux occupants tels qu'un restaurant, une micro-crèche, un showroom dédié aux entreprises et un espace de coworking.

Contact : Clothilde Vaillant
01 30 30 92 77



Points Communs : le club des mécènes entre en scène

C'est désormais chose faite. Points Communs, la Nouvelle scène nationale Cergy-Pontoise / Val-d'Oise, fédère à ses côtés des entreprises engagées dans le cadre de son Club de mécènes, officiellement lancé le 1^{er} février dernier.

Depuis plusieurs mois, Fériel BAKOURI, Directrice de Points Communs et Samy REBAA, conseiller mécénat, travaillaient sur ce projet qui réunit, depuis le début de l'année, un premier groupe d'entreprises du territoire. Toutes ont été séduites par le projet artistique de la scène nationale qui s'inspire du territoire du Val d'Oise, riche d'une véritable mixité sociale et culturelle. Points Communs s'appuie sur une programmation pluridisciplinaire, à destination d'un public éclectique, avec près de 70 spectacles chaque saison présentés au Théâtre 95 (Cergy) et au Théâtre des Louvrais (Pontoise) mais aussi hors les murs. "Une huitaine de dirigeants d'entreprise ont accepté de nous suivre dans cette aventure, souligne Samy REBAA : Carole GRATZMULLER (Etna Industrie), Eric VIALATEL (les Maisons de Marianne), David MOREAU (Domaine des Vanneaux), Thomas MAUREY (les Moulins de Chars), Malek SEMAR (FIA), Valérie BOKOBZA (Novair), Jessica MONTI (Groupe Monti) ou encore Sébastien RAYNAL (Bâtonnier du Val d'Oise). Leur soutien va permettre de financer plusieurs axes précis, parmi lesquels

la jeunesse, à travers les "Temps Générations", des actions dans le monde rural et dans les quartiers. Nous comptons également des relais et partenaires impliqués, qui vont nous aider à élargir le cercle : Jean-François BENON du CEEVO, Pierre KUCHLY pour la CCI, Virginie PAVIOT du club ACE, Michel JONQUÈRES du MEVO, Moussa KAMARA des Déterminés ou encore Annick AUBERT de la Cité de l'Avenir." Les entreprises engagées dans cette dynamique auront la possibilité d'offrir à leurs salariés, partenaires ou clients des moments privilégiés dans les théâtres de la scène nationale, d'assister à des avant-premières ou à des opérations originales (visite des coulisses, rencontre avec les artistes). Les espaces pourront également être mis à leur disposition pour y organiser des événements privés (séminaires par exemple). Enfin, les mécènes auront l'opportunité de se rencontrer régulièrement et pourront capitaliser sur ce réseau atypique pour y faire de belles rencontres. Le prochain rendez-vous est fixé au 7 avril pour agrandir le club.

mecenas@pointscmmuns.com



Lücas Spinelli, la crème des pâtisseries

À seulement 22 ans, ce pâtissier surdoué, apprenti de l'école de boulangerie et pâtisserie de Paris, a déjà une superbe carrière à son actif. Il vient d'être sacré vice-champion de France de Pâtisserie Confiserie lors de la finale nationale de la 46^e édition du prestigieux concours des WorldSkills France qui s'est déroulé à Eurexpo Lyon du 12 au 15 janvier 2022. Déjà victorieux de plusieurs concours comme celui du Meilleur Apprenti de France en 2018, Lücas est promis à un bel avenir. Il raconte son expérience avec un brin de déception dans la voix, lui qui rêvait de "devenir champion du monde de pâtisserie, dix ans après le Français Alexis Bouillet". Très perfectionniste, le jeune homme a tout mis en oeuvre pour atteindre cet objectif, en s'entraînant comme un fou dans les locaux de son ancienne École de boulangerie de Paris, où il exerce en tant que formateur depuis l'obtention de son brevet technique des métiers (Bac+3). "J'ai pu prendre le temps de faire de la R&D, de créer mes propres recettes, de les tester". C'est à l'âge

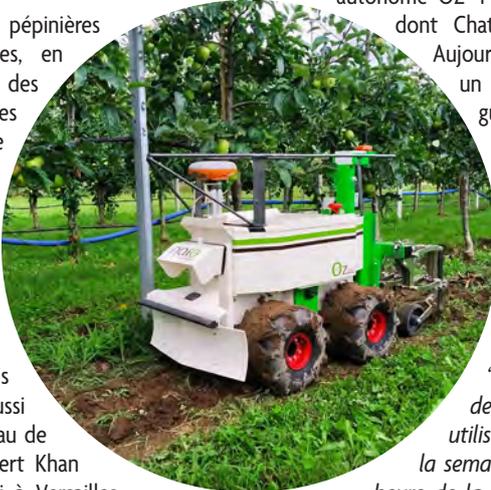
de 7 ans que Lücas commence à évoquer le métier de pâtissier. A 15 ans, il intègre l'une des meilleures écoles nationales et débute en apprentissage dans une boulangerie de Saint-Ouen l'Aumône. Mais le jeune homme, qui vise l'excellence, voit plus loin et plus haut. Direction les cuisines de la présidence du Sénat où il rejoint une brigade de 10 personnes pendant trois ans. Il y découvre un univers à part, travaille aux côtés des plus grands et développe sa fibre artistique. Ses desserts prennent une nouvelle dimension. "J'y ai fait mes armes, chaque jour était un nouveau challenge, qui m'a permis de faire évoluer ma pâtisserie, de travailler toujours plus dure pour que ma carrière soit grande et belle". Son style se peaufine : "minimaliste, sans colorant, monochrome, mais très texturé." En 2020, il crée son auto-entreprise pour financer sa préparation aux WorldSkills ([facebook@patisserieslucasspinelli](https://www.facebook.com/patisserieslucasspinelli)). Et la suite ? "Je suis à un tournant, en pleine réflexion, pourquoi une expérience en palace. Mais j'ai aussi de nombreux projets personnels comme celui d'ouvrir une boutique éphémère, probablement sur Pontoise car j'ai envie d'avoir un contact direct avec les gens." Nul doute que son parcours sera à la hauteur de sa persévérance et de son talent. Pierre Hermé, Christophe Michalak ou Jean-Paul Hévin n'ont qu'à bien se tenir.

Châtelain : une ferme 4.0 dans le Val d'Oise

Le Val-d'Oise sera présent au Salon international de l'agriculture du 26 février au 6 mars 2022 prochains, à Paris Porte de Versailles. L'occasion de faire un zoom sur les Pépinières Chatelain, installées au Thillay, qui mettent en œuvre, sur leur exploitation, les dernières technologies agricoles, avec notamment l'utilisation d'un robot désherbeur.

Nées en 1967, les pépinières Chatelain sont devenues, en deux générations, l'une des pépinières incontournables d'Île-de-France. Sur une centaine d'hectares, elles produisent des arbres, des arbustes et des conifères avec une spécialisation dans les arbres fruitiers formés et les sujets d'exception, dont certains ont pris racines dans des lieux aussi prestigieux que le Château de Chambord, le jardin Albert Khan ou au le Potager du roi à Versailles.

Toujours un coup d'avance, Laurent CHATELAIN a lancé il y a quelques années, pour se diversifier, de la production maraîchère bio destinée au circuit court. Il a aussi constitué un groupement d'intérêt économique de 7 pépiniéristes franciliens pour contrer les grandes pépinières étrangères et, cerise sur le gâteau, introduit la robotique dans



l'exploitation avec l'aide de son fils Antoine, 18 ans. La ferme a commencé avec deux robots. Le premier a été développé en interne avec l'aide de Sony, qui a installé ROMI («Robotics for Microfarms»), une plateforme robotique ouverte et légère qui aide les petites exploitations agricoles à surveiller leurs cultures. Le second robot est le désherbeur autonome OZ 440 de Naio Technologies, dont Chatelain est un opérateur.

Aujourd'hui, la pépinière utilise un tracteur semi-autonome guidé sur sa récolte de céréales. Si la mise en œuvre de la robotique n'a pas toujours été facile, passés les premiers réglages, les avantages potentiels l'emportent largement sur les inconvénients. «La grande disponibilité des machines permet de les utiliser n'importe quel jour de la semaine et à n'importe quelle heure de la journée, souligne Laurent CHATELAIN, le travail précis et cohérent que les robots accomplissent est un avantage certain. Ils s'attaquent à la partie la plus difficile du travail, aux tâches peu attrayantes que personne ne veut vraiment faire.» Une voie d'avenir pour de nombreux agriculteurs en mal de main d'œuvre.

www.pepinieres-chatelain.com

Journée de la femme : le 8 mars, save the date !

En 2022, la journée de la femme sera en présentiel ! L'événement sera co-organisé par le club ACE et les FCE 95, le mardi 8 mars prochain, de 11h à 15h, à la MIR (Maison internationale de la recherche (MIR), de Cergy-Pontoise, en collaboration avec CY Tech.

Plus d'infos rapidement sur www.contact-entreprises.net

Les belles blondes au salon de la bière 12 et 13 février 2022

Le 6^e salon artisanal de la bière et du malt, organisé par la Rotary Club de Cergy se tiendra les 12 et 13 février 2022 au Forum des Arts et Loisirs d'Osny. Les visiteurs pourront y retrouver les brasseurs locaux. Les fonds récoltés seront

reversés à l'ASCPH - Association Sportive Cergy-Pontoise Handisport.

Samedi 12/02
de 10h-19h et le
dimanche 13/02 de
10h-18h - Entrée 3€



Madicob expose à Dubai

Madicob, fabricant dans le domaine de la sécurité incendie, a participé au salon mondial des Services d'urgence, de la Sécurité et de la Sûreté (INTERSEC 2022), qui s'est déroulé au Dubai World Trade Center, du 16 au 18 janvier dernier. La société basée à Osny (Groupe AGP) organisait cette opération de promotion en partenariat avec le CEEVO, le Campus des Métiers et des Qualifications (CMQ) Sécurité à Argenteuil et CY Cergy Paris Université. Ce déplacement a donné lieu à de nombreuses opportunités d'échanges avec les responsables des entreprises implantées en Val-d'Oise

qui participaient à l'événement (Bernard Controls, Nedap, Atos, Johnson Controls, Idemia, Dell, I-Lynx, Era Sib, Cimbe) et permis d'évaluer de nouvelles possibilités sur les marchés export. INTERSEC est l'événement leader mondial des services d'urgence, de la sécurité et de la sûreté, qui rassemble les fournisseurs de produits et de services relevant de six principales sections : sécurité commerciale, cybersécurité, régalién et Police, sécurité et santé, incendie et sauvetage, périmètre et sécurité physique.

01 39 47 15 59 - www.madicob.fr



GROUPE
SATURNE
Un univers de propreté

PLUS DE 850
références client

**EMPLOYEUR
RESPONSABLE & ENGAGÉ**

PLUS DE 30 ANS
d'expérience

50 %
de produits éco-labellisés

**SATURNE
SERVICES**
Un univers de propreté

EXPERTISE - FIABILITÉ - ENGAGEMENT

Acteur majeur de l'hygiène et de la propreté industrielle et tertiaire, nous intervenons au sein des entreprises et des collectivités locales.

01 34 18 76 04
contact@saturne-services.fr
7-9, rue Constantin Pecqueur,
Z.A.E. des Châtaigniers
95157 Taverny cedex

www.groupesaturne.fr

Le Conseil départemental
acteur majeur du développement durable

val
d'oise 
le département



SOUTENONS
NOS PRODUCTEURS

CONSOMMONS LOCAL !

TÉLÉCHARGEZ LE GUIDE

