

Contact

Entreprises



Magazine des responsables
d'entreprises du Val d'Oise

© CAVADESOJ production - Vire au terrain de la nouvelle extension du site de Pimoria à Saint-Ouen l'Aumône

Nouvelles Implantations

le Val d'Oise plébiscité



[ContactEntreprises95](#)

Bimestriel 159
Nov.-Déc. 2022
Réf. C. 179



De la sécurité incendie à
la lumière et la ventilation naturelles
Rénovez ... Economisez !



SPECIALISTE DU
DÉSENFUMAGE
NATUREL, AÉRATION
ET LUMIÈRE
NATURELLE

VOÛTE FILANTE ZENITH
ISOLATION THERMIQUE ET
ACOUSTIQUE RENFORCÉE

Intallation sur tout type
de support sans pièce
d'adaptation



01.78.47.85.85

WWW.MADICOB.FR

14 RUE DU PETIT ALBI
95420 OSNY



LANTERNEAU HORIZON

Désenfumage naturel
Éclairage naturel
Ventilation journalière
Accès en toiture

Dossier - 5 à 9

Nouvelles implantations : Le Val d'Oise plébiscité

**Entreprise du mois - 10
Ivoire**



**Femme du mois - 11
Marine ROLLAND
alias Mimi Cuisine**

Infos entreprises - 12 à 15

annonceurs

AGENCE 46 - AU FIL DES SAISONS - C'CLIM -

CHAMBRE DE COMMERCE 95 -

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT -

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU 95 - EFFERVESCENCE -

MADICOB - MEDIA COMMUNICATION IDF -

OLIVIER VIGNAL PAYSAGISTE - SECURE 3S -

SPIRIT EDELWEISS

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 LE MEUR,

alemeur@mfpromotion.fr

Rédacteurs : Audrey LE MEUR,

Évelyne BOURDIN-COËN,

Marie-France PAVIOT.

Imprimé par l'Agence 46

2022 : Contre vents et marées !

Ainsi s'achève 2022, l'année qui a marqué les 30 ans de Contact Entreprises. La parole a été donnée durant toute cette période à des représentants du monde politico-économique du territoire, mais aussi à des industriels, qui, tour à tour, ont signé l'édito. Pour ce dernier numéro, la cheffe cuisinière Naoëlle d'Hainaut a accepté de nous livrer un petit billet d'humeur : une année assez mouvementée, comme elle l'explique, mais toujours cette farouche envie d'avancer et de continuer à faire ce métier passionnant. Son témoignage, au-delà des problématiques inhérentes à sa profession, se veut presque universel et beaucoup se reconnaîtront au fil de ces quelques lignes...

"Décembre 2022, l'année prend bientôt fin. Elle a été relativement longue pour nous restaurateurs. Après le confinement, nous nous sommes dit que le plus dur était fait !

Nous avons subi, comme beaucoup, des difficultés à recruter du personnel. Certains se sont résignés à fermer leur restaurant pour manque de main-d'œuvre. Nous vivons cette pénurie, elle est une réalité qui fatigue notre quotidien.

Pour éviter la catastrophe, nous nous sommes remis en question, comme beaucoup de nos confrères, pour un avenir meilleur dans notre métier. Nous avons mis en place un menu dégustation imposé le soir, pour garantir un travail de qualité, une soirée supplémentaire de repos pour nos employés et une hausse de salaire pour chacun. Évidemment, tout cela n'est pas sans impact pour nous. Nous avons appris à travailler autrement, et peut-être mieux !

Il reste encore quelques obstacles... comme la pénurie alimentaire ! Nous devons nous réadapter de nouveau : plus de moutarde, d'huile d'arachide, sans parler de la grippe aviaire. Nous avons dû remettre nos recettes habituelles en question. Un nouveau casse-tête !

Il faut maintenant composer avec la hausse des prix alimentaires, qui conduit à de perpétuelles discussions avec nos fournisseurs, pour des arrangements communs. Quelles pertes de temps et d'énergie pour des journées déjà bien remplies.

Le tunnel semble long... Mais notre métier nous procure tellement de plaisir. Le bonheur de nos clients nous ravit et nous sommes entourés d'une jeune équipe qui se donne à 100%.

Est-ce que l'année 2023 sera meilleure ? Je ne sais pas...

Entre la hausse de l'électricité et la pénurie de crèmerie qui montre le bout de son nez, je dirais : Affaire à suivre !

Merci à Contact entreprises, de laisser la parole aux entreprises !"

La Cheffe Naoëlle D'Hainaut

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

Rencontre d'entrepreneurs reconnue comme étant chaque année la plus importante en région Ile de France, le Salon Effervescence fêtera en 2023 sa dixième édition dans un nouvel endroit : la grande salle de 4000 m² du centre sportif

Pierre de Coubertin à Goussainville. Ce lieu chargé d'histoire industrielle, ancien entrepôt de l'usine de sucrerie en activité de 1905 à 1988, fut également le cadre du tournage de plusieurs scènes du célèbre film de cinéma "Rabbi Jacob".

Temps fort du monde économique et de l'innovation des entreprises dans le Val d'Oise, le Salon Effervescence 95 (qui a rassemblé en 2022 plus de 220 exposants et 1000 professionnels) est **le salon du #Madeln95, rendez-vous incontournable des entreprises du Val d'Oise, industriels ou services** pour présenter ses produits, son métier, ses innovations et se rencontrer en toute convivialité. Objectif : favoriser les échanges commerciaux entre entreprises géographiquement proches.

Le format se veut hyper court, condensé sur une 1/2 journée qui mobilise les équipes au minimum, avec un temps fort entre exposants au moment du déjeuner, avant l'ouverture au public, qui permet au chef d'entreprise de participer en personne. Un stand d'expo simple et uniforme (un mange-debout équipé d'un panneau/enseigne), alliant facilité d'installation et budget réduit offre **l'opportunité de participer aux plus petites entreprises**.

Un territoire mis en avant

Cet événement attendu par le monde économique local sera l'occasion de mettre en avant les qualités d'un territoire qui allie activités industrielles, logistiques, agricoles et qui lui ont valu d'être sélectionné par la Semmaris (Société d'Economie Mixte gestionnaire du Marché d'Intérêt National de Rungis) pour accueillir **les investissements du projet "Agoralim"**. Celui-ci a pour ambition d'installer dans le nord de l'Île-de-France un dispositif durable de valorisation des produits alimentaires frais à tous les échelons : production, transformation et distribution.

Le Salon Effervescence présentera, en plus de ses habituels exposants industriels et de services aux industries, un **"Village des producteurs agroalimentaires"** qui pourront démontrer la qualité de leurs produits dans un « laboratoire de cuisine » ouvert au public où interviendront en outre des chefs renommés, ambassadeurs de l'excellence de la gastronomie française.

En outre, l'événement sera l'occasion de valoriser les meilleurs produits ou services des exposants en décernant **aux entreprises lauréates trois trophées** : le trophée de "l'Innovation Effervescence", le trophée du "Made In 95" et le trophée "Michel Lefevre de la création d'entreprise". Un trophée exceptionnel "Spécial 10^e édition" sera décerné.

Enfin, pour cette édition 2023, qui s'achèvera par une grande soirée de Gala, est attendue la visite du Ministre chargé de l'Industrie, Roland LESCURE.

Contact : Philippe ECRAN
06 11 43 40 82 - pecran@adpavab.com
www.saloneffervescence.fr
www.linkedin.com/company/saloneffervescence95/
www.facebook.com/saloneffervescence95/

Salon Effervescence 2023
www.saloneffervescence.fr

Le rendez-vous des Entrepreneurs des Territoires

Mardi 28 mars 2023
le rendez-vous des entreprises
à ne pas rater cette année!

10^{ÈME} ÉDITION!
10 ANS DE RENCONTRES
ÉCONOMIQUES DANS LE VAL D'OISE

MADE IN 95
Val d'Oise

Rendez-vous Espace Pierre de Coubertin - Goussainville - 95190

INSCRIPTIONS EXPOSANTS SUR
www.saloneffervescence.fr

OUVERT À PARTIR DE 11H DÉJEUNER OFFERT AUX EXPOSANTS
OUVERT AU PUBLIC SUR INVITATION DE 14H30 À 18H00

NOUVELLES
IMPLANTATIONS :

le Val d'Oise plébiscité

Le Salon de l'immobilier de l'entreprise (SIMI) se tiendra du **6 au 8 décembre** au Palais des Congrès à Paris. Cet événement annuel, vitrine du marché français de l'industrie immobilière, se veut un lieu d'échanges et de débats ainsi qu'un grand rendez-vous d'affaires entre professionnels.

Le territoire du Val d'Oise - représenté par le CEEVO et plusieurs agglomérations - y expose

les grands projets en cours et à venir. De quoi susciter l'intérêt de potentiels investisseurs, promoteurs ou bâtisseurs et entretenir les liens entre tous les acteurs du secteur. Pour son dernier numéro de l'année, Contact Entreprises fait le point sur quelques dossiers significatifs au programme dans le département.

SAINT-OUEN L'AUMÔNE : un nouveau parc logistique

Plusieurs projets sont en cours. Alors qu'Air Liquide prépare son projet d'usine du futur avec la construction d'un centre de conditionnement de bouteilles de gaz, en face, sur l'an-

ancien site de Nike France, aujourd'hui entièrement rasé, se déploie un tout nouveau parc logistique. Propriété de STAM Europe, celui-ci est composé de deux bâtiments comptant 11

cellules, afin de répondre aux besoins des différentes typologies d'entreprises. Marmelade, Qualivolet, Scentys et Sonepar comptent parmi les premiers occupants.

Marmelade : des formations connectées

La société a pris ses quartiers cet été sur la ZAC. Organisme de formation nouvelle génération, dont le siège est basé à Paris, Marmelade est experte en sécurité et manutention. La structure est dirigée par trois associés aux compétences complémentaires : Julie BRASSET, Clément ROUCH, et Youssef SAYYOURI. Le projet initial a pris racine au cœur du cursus entrepreneurial d'HEC, avec la création d'une première application mobile de révision du bac, reposant sur une méthode de micro-apprentissage. "Rapidement, nous avons été approchés par de grands comptes tels qu'Enedis, GRDF, Eurovia ou encore Air Liquide, désireux d'utiliser l'outil à des fins de sensibilisation et de communication, en direction de leurs agents en mobilité sur le terrain," explique Julie BRASSET. Après cette première adaptation répondant aux besoins du marché, **Marmelade** entre début 2020 dans une phase de mutation et développe un nouveau produit 100% digitalisé pour former les Caces et dispenser des habilitations électriques, AIPR, SST.... Le modèle rencontre un vrai succès. "Aujourd'hui, la formation théorique (qui doit être renouvelée tous les 3 à 5 ans) est effectuée essentiellement via l'application, en autonomie sur son smartphone. Les apprenants ne sont mobilisés que pour la partie pratique de la formation et gagnent ainsi du temps. Acteur, l'apprenant assimile mieux les contenus jusqu'à la validation des fondamentaux." Pour développer cette technologie qui en est déjà à sa 6^e version, une première levée de fonds a été réalisée au démarrage de l'activité et une seconde levée de fonds de 2,6 M€ a



reçu le soutien de plusieurs d'investisseurs comme Xavier NIEL. Marmelade intervient sur toute la France en louant des salles pour les formations pratiques. En complément, la jeune entreprise a décidé d'ouvrir les portes d'un plateau technique de 1 200 m² à Saint-Ouen l'Aumône pour y faire passer les parties opérationnelles des formations CACES et habilitations électriques. Marmelade s'appuie à ce jour sur une équipe de 20 personnes et recrute actuellement des formateurs à temps plein pour compléter son staff. Elle souhaite à terme continuer son expansion avec l'ouverture d'autres sites en propre dans l'hexagone.

Contact : 06 44 60 62 80 - <https://marmelade.me> - marmelade-app.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				

Qualivolet : le Val d'Oise, nouvelle fenêtre de tir

Spécialiste fabricant de volets roulants, stores, bannes et pergolas, la société **Qualivolet** a installé depuis cet été ses bureaux, son usine et son showroom au 12 rue de l'Equerre. Rattachée au groupe avignonais Ici Store, spécialiste et fabricant français de stores et de toiles sur-mesure, Qualivolet propose des produits esthétiques et qualitatifs. Le site démarre avec une petite dizaine de collaborateurs et devrait monter progressivement en puissance pour inonder le marché francilien. La fabrication, lancée à la commande, est assurée directement au sein de l'usine de St-Ouen l'Aumône, dotée des dernières machines, pour répondre aux attentes sur-mesure de ses clients. Bien que les commandes se fassent via le site web, le showroom est ouvert aux particuliers comme aux professionnels et artisans afin qu'ils découvrent les produits en live (large choix de couleurs, de dimensions, de motorisations...), apprécient les matériaux utilisés et la facilité d'utilisation.

Contact : 01 88 60 06 13 – 06 98 61 47 15
contact@qualivolet.com - qualivolet.com



Scentys, maître de la signature olfactive

C'est une belle découverte que celle de Scentys, PME française de 35 personnes et 6 millions d'euros de CA, dans le domaine de l'industrie du parfum. L'entreprise parisienne, propriétaire d'une technologie de rupture, conçoit et développe depuis 2004 un concept unique et breveté de capsules de parfum d'ambiance pour la maison, les boutiques, les voitures, les musées... Ces concentrés purs, sans adjonction d'alcool ou composé organique volatil, sont encapsulés dans des perles de polymère qui permettent une diffusion sèche et plus saine, avec une parfaite qualité de restitution des fragrances. L'entreprise développe également les diffuseurs associés (et connectés) pour créer une expérience sensorielle unique lors d'un événement, parfumer une boutique ou construire une immersion totale lors d'une animation de réalité virtuelle, avec synchronisation du parfum et de la vidéo... Cette proposition olfactive sur-mesure séduit des clients aussi prestigieux que Chanel et LVMH... La fabrication qui a démarré il y a 10 ans à Saint-Ouen l'Aumône, au Vert Galant, prend aujourd'hui une autre dimension avec l'aménagement d'un nouveau site de production et de conditionnement sur le parc de Stam Europe, qui regroupe déjà une quinzaine de personnes. Cet investissement

de plus de 1,5 M€, soutenu par Relance Industrie, a permis de multiplier par trois la production passant de 2 à 6 millions de capsules produites par an, grâce à une automatisation partielle. "Notre concept a trouvé son marché, souligne Pierre LOUSTRIC, PDG de la société, nous portons un business model ambitieux qui répond à une demande croissante. Il nous fallait dimensionner notre outil au regard de ce potentiel. Aujourd'hui, nous travaillons en co-branding avec les marques, qui nous confient leur parfum. Nous souhaitons garder



ce positionnement marketing pour que l'entreprise soit pleinement reconnue en tant que fabricant, un choix stratégique affirmé."
<https://www.scentys.com>

Sofrilog se dote d'un nouvel entrepôt

Pour renforcer son implantation en Île-de-France et densifier son maillage, SOFRIOLOG, spécialiste de la logistique et du transport grand froid, poursuit l'extension de son réseau de distribution avec l'ouverture d'un nouveau site tri-température à Saint-Ouen l'Aumône. Situé dans le PA des Béthunes, cet entrepôt est dédié aux produits alimentaires surgelés, frais et secs. Le site de 5000 m², implanté sur un terrain de 30 000 m², devient le hub de distribution nord Paris de SOFRIOLOG,

en complément de ses agences transports d'Orly et de Marne-la-Vallée. Le site étant déjà opérationnel, les premières palettes ont été réceptionnées par les équipes en place le 26 octobre dernier. Avec 13 portes de quai, il s'étend sur plus de 19 000 m² dont 18 000 m³ dédiés au stockage de marchandises en froid négatif, 700 m² dédiés au stockage en froid positif, 350 m² dédiés aux produits secs et compte 13 portes de quai.
www.sofrilog.com

1 Resto 1 Kdo

Pour gagner des lots à chaque visite chez votre professionnel préféré






Flashez le QRcode et jouez



- 1  1 repas consommé ou acheté dans un restaurant ou chez un commerçant du Val-d'Oise
- 2  1 montant de plus de 15 € TTC
- 3  1 ticket de caisse déposé via le QRcode ci-contre
- 4  1 tirage au sort hebdomadaire
- 5  1 remise de prix officielle et médiatisée chez le commerçant ou le restaurateur
- 6  1 lot gagné








CERGY : du nouveau au Centaure

Au sein d'un bâtiment autrefois occupé par Chubb Sécurité et resté longtemps vacant se sont installées trois sociétés partenaires, d'origine chinoise : **Figo**, **Nouvostar** et **Grandix**, venues de Gennevilliers, spécialisées dans la conception d'appareils inox à destination des cuisines professionnelles (réchauds, fourneaux, meubles, grillades...). La fabrication est assurée sur site.



Elis, groupe multiservices, leader de la location-entretien de vêtements professionnels, d'articles textiles et d'hygiène, vient d'ouvrir un nouveau centre à l'angle du boulevard d'Osny et de la rue du Centaure. L'objectif du groupe est de rester au plus proche de ses clients et d'optimiser les circuits de distribution. Au départ de ce site, s'organisent les tournées quotidiennes des agents qui fournissent les produits consommables aux sociétés clientes.

PONTOISE : un nouveau souffle pour Ampère Village

Le parc d'activité Ampère Village à Pontoise va connaître une seconde jeunesse grâce à une reprise en main par la SEM IDF Investissements & Territoires et la société Soremi. D'importants travaux (à hauteur de 10 M€) ont démarré pour redorer l'attractivité de ce lieu abritant 150 entreprises. La première pierre du nouveau parc a été posée fin octobre. Alors que les 3 bâtiments actuels de 12 000 m² hébergent 150 entreprises pour 350 salariés, le parc d'activité, une fois rénové, doit accueillir 50 entreprises et 100 salariés supplémentaires. L'objectif est d'attirer de nouvelles entreprises, et notamment des start-up, en se connectant davantage à la Turbine et en proposant un parcours résidentiel à leur sortie de l'incubateur. A la place des trois bâtiments abritant strictement des entreprises, l'un des

édifices sera détruit, les deux autres seront réhabilités et un nouveau sortira de terre. Les entrepreneurs y trouveront toute une série de services comme une crèche, de la restauration et un showroom. L'opération doit être finalisée fin 2023.

Contact Ampère Village : 01 30 30 92 77



Le promoteur immobilier Quartus mène plusieurs projets sur un terrain situé entre la rue du Centaure et le boulevard de la Paix (Parc de l'Horloge). La parcelle est divisée en trois programmes :

Le nouveau bâtiment de **Bureau Veritas**, groupe spécialisé dans les essais, l'inspection et la certification, y sera prochainement livré, avec une partie tertiaire sur 3500 m² et une partie laboratoire distincte de 1300 m². Une centaine de personnes seront regroupées au sein de ces locaux début 2023.

Un autre programme, baptisé **Alphapark**, réalisé pour le compte d'Alderan, prend corps. Ce projet sera achevé début mars 2023. L'ensemble immobilier au bardage métallique comprendra 18 cellules dont 6 d'environ 900 m² et 12 d'environ 270 m². Chacune des six grandes cellules sera équipée d'une porte à quai. Des panneaux photovoltaïques seront installés en toiture et le bâtiment sera certifié Breeam Good pour sa qualité environnementale.

Enfin, sur un 3^e lot, un hôtel de 100 chambres, sous l'enseigne **B&B**, va sortir de terre. La construction devrait être achevée d'ici l'été prochain.

Contact Alderan : François Boisroux au 06 75 08 75 29 - fb@alderan.fr



CERGY : Dassault, atterrissage prochain

Le site de Dassault, qui assemble des parties du Rafale et du Falcon, déménagera fin 2023 pour s'installer à Cergy, Plaine des Linandes, et ainsi quitter définitivement son bastion historique : Argenteuil. Le chantier, baptisé Phoenix, est impressionnant. Cette future base, qui s'étalera sur plus de 50 000 m² rassemblera quelque 650 salariés, se consacrera à la fabrication et à l'assemblage des tronçons avant des fuselages de ces deux avions.



AU FIL DES SAISONS
01 30 30 01 60
aufildes-saisons.fr

17 allée des Acacias
via avenue du Nord
à Cergy

CUISINE TRADITIONNELLE

Christophe Legros
éveillera vos papilles
avec des **produits locaux et de saisons**




Consultant en prévention des risques professionnels

IPRP, Document Unique

Audit de sécurité incendie et sûreté

Étude de conformité

AMO - Assistance à Maîtrise d'Ouvrage. Sécurité

SECURE-3S
SOLUTION DE SÉCURITÉ ET DE SÛRETÉ

Carl Toulmet
Président
06 58 14 78 26
carl.toulmet@secure-3s.com

19 ruelle aux Anes
95430 Auvers-sur-Oise
www.secure-3s.com



MARLY-LA-VILLE: Point de chute pour Mars Logistics

Cette entreprise spécialisée dans la prestation de services logistiques multimodaux vient de s'installer en France avec la signature d'un bail de près de 5 200 m² au sein du Logistics Park Marly-la-Ville. Dans ce contexte, cette entreprise d'origine turque appartenant au groupe japonais Hitachi Transport Systems poursuit son expansion européenne. Actuellement dans une phase de développement après trois implantations en Espagne en 2019, l'entreprise créée en 1989, entame son déploiement dans l'hexagone. Mars Logistics table sur le recrutement d'une trentaine de personnes d'ici la fin de l'année pour le démarrage de ses activités sur le site. Cette installation en Ile-de-France constitue un premier jalon avec d'autres points d'ancrage prévus dans le sud de la France, le Centre, l'Est et le Nord dans les 12 mois à venir.

www.marslogistics.com/fr

Atlas Copco choisit Frépillon

Le groupe industriel suédois a déménagé son siège français de Saint-Ouen-l'Aumône à Frépillon. **Atlas Copco** commercialise des compresseurs innovants, des solutions de vide, des systèmes de traitement de l'air, des équipements pour la construction, ainsi que des outils industriels et des systèmes d'assemblage. Ce tout nouveau site de 16 000 m², auquel sont rattachés 450 personnes, dont 200 qui y travaillent au quotidien, héberge les services vente, supports clients, services marketing, les techniciens après-vente ainsi qu'une partie de stockage et de maintenance. Le groupe a fait le choix de quitter son siège historique pour le parc d'activité des Epineaux, l'ancien site construit à la fin des années 1970 ne correspondant plus aux standards environnementaux fixés par le groupe. Il était donc crucial que ce nouveau vaisseau amiral reflète l'engagement du groupe en matière de durabilité et d'écologie : éclairage du bâtiment intérieur et extérieur entièrement LED, installation d'une cuve de 20 000 litres pour la récupération d'eau de pluie destinée aux sanitaires, panneaux solaires en ombrières sur le parking, installation de bornes électriques, parkings vélos avec alimentation électrique pour recharge de batteries, ou encore traitement sélectif des déchets avec suivi du recyclage... Comme le souligne le groupe, "il nous semblait important de nous retrouver dans un environnement verdoyant pour offrir aux employés un cadre de travail agréable avec l'opportunité de pratiquer du sport en extérieur. En tant qu'entreprise internationale, il était crucial pour nos activités de garder un accès immédiat sur les grands axes Paris - Roissy CDG". Pour muscler son activité commerciale à destination du secteur aéronautique, en passant par

JOUY-LE-MOUTIER: SYSAX Group crée un pôle de sous-traitance mécanique

Quand le rêve devient enfin réalité... La SEM IDF Investissements & Territoires accompagne dans une nouvelle phase de son développement la holding **Sysax Group**, qui rassemble les sociétés ARM (usinage de matériaux composites et mécanique de précisions) et CSI (entreprise de chaudronnerie et serrurerie). Sysax envisageait ce projet depuis plusieurs années sans parvenir à mobiliser jusqu'au bout les partenaires financiers pour concrétiser l'opération.

C'est donc la structure régionale qui met aujourd'hui la main au porte-monnaie pour donner corps à ces nouveaux locaux d'activité, répondant à tous les derniers standards de performance énergétique, et équipés de panneaux solaires. Le site aura vocation à devenir un véritable pôle de sous-traitance industrielle et mécanique de 2000 m², avec des ateliers plus vastes, une optimisation des coûts de production et des synergies entre les

équipes. Le bâtiment sera loué par le groupe, pour l'heure installé à Conflans, avec faculté d'en faire l'acquisition plus tard via une option d'achat.

À l'origine de ce regroupement, trois hommes, Franck BONASSERA, Fabrice BONASSERA et William CARRÉ, partagent une même vision de l'entreprise et prônent une industrie compétitive et efficiente. En 2021, SYSAX a réalisé un chiffre d'affaires de 4 M€, emploie une trentaine de salariés et dispose d'une centaine de clients actifs dans les secteurs d'activités du prototype automobile, de l'aéronautique, du BTP, du luxe... L'équipe souhaite désormais aller plus loin en couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur, de la mécanique de précision à la réalisation d'ensembles mécano-soudés, incluant la pose et la maintenance sur les sites de ses clients.

Contact : 01 81 76 01 22 - <https://sysax.group>



l'agroalimentaire et l'industrie pharmaceutique, le groupe y a installé un nouveau showroom, avec des produits grandeur nature comme les toutes dernières technologies en matière de modernisation des lignes de production de pièces automobiles et des compresseurs beaucoup moins énergivores qui seront testées sur place en temps réel. L'entreprise sera rejointe sur ce parc d'ici courant 2023 par les laboratoires **Cerba**, actuellement installés à Saint-Ouen l'Aumône.

Atlas Copco en chiffres :
43 000 employés dans le monde - 1500 collaborateurs en France
www.atlascopco.com/fr-fr



EDELWEISS
TECHNOLOGIES

UNE ENTREPRISE DU GROUPE SPIRIT DEVELOPPEMENT

CCO MMT

CLIMATISATION

VENTILATION

CHAUFFAGE

AUDIT

CONCEPTION & TRAVAUX

**UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
POUR L'ENSEMBLE DE VOS PROJETS CVC**

SOLUTIONS SUR MESURE

SAV À VOTRE ÉCOUTE

contact@edelweisstechnologies.fr

01. 34. 46. 93. 35

www.edelweisstechnologies.fr

ARGENTEUIL : **Equinix** construit le 2^e plus gros data center de France

Ce projet représentera une puissance de 140 mégawatts, juste en dessous des 149 mégawatts du centre de données construit par CloudHQ dans l'Essonne. Ce data center géant lancé par le groupe californien sera le second plus important de France. Une enquête publique a été menée cet été, avec des conclusions favorables. Le site sera équipé de 22 groupes électrogènes de secours de 7,024 MWth chacun. La mise en place du projet prévoit la création d'environ 30 emplois directs et 50 emplois indirects. Situé entre les rues Charles Michels et Montigny, le complexe d'Argenteuil sera composé de trois bâti-

ments. Le premier abritera les salles informatiques, les locaux techniques, les bureaux et espaces de livraison. Le deuxième sera dédié aux 22 groupes électrogènes alimentés par 9 cuves de fioul enterrées. Le dernier hébergera une sous-station électrique dotée de deux transformateurs. Des prestataires sous-traitants seront également présents sur le site, de manière ponctuelle (livraisons, entretien, maintenance...). La construction du centre de données est prévue en deux phases. La première moitié du bâtiment principal sera construite et mise en service d'ici 2025, la seconde d'ici 2026.

LOUVRES : De nouveaux locaux pour **ThePackengers**

Le Group ESI, spécialisé en transport et logistique, compte 250 collaborateurs et génère plus de 40 M€ de chiffre d'affaires. La société, créée en 1984, est présente dans le monde entier. Les deux activités principales de l'entreprise sont le transport lié aux expositions, salons, congrès et le transport d'œuvres d'art. En réponse à la croissance du transport d'œuvres d'art, le groupe a créé il y a 3 ans une start-up, **ThePackengers**, qui permet de digitaliser l'emballage et le transport d'œuvres d'art, d'objets vintage, fragiles ou de collection (depuis l'enlèvement de l'objet jusqu'à sa livraison). La jeune pousse a déjà bénéficié en 2019 d'une première levée de fonds de 2,4 M€ à laquelle vient de s'ajouter tout récemment une seconde levée de 8 M€. Ce nouveau tour de table doit l'aider à industrialiser et massifier ses processus d'emballage, en investissant dans des lignes automatiques adaptées aux objets d'art ou de collection, et à accélérer son développement, notamment aux Etats-Unis, où elle a déjà ouvert des bureaux à New York et Los Angeles. Elle compte parmi sa clientèle des marketplaces, maisons de vente, galeristes, marchands d'art qui utilisent son API pour informer leurs clients des prix de l'emballage



et de l'acheminement partout dans le monde. Sa croissance est exponentielle : ThePackengers a emballé et expédié plus de 12 000 objets sur 2020, plus de 40 000 en 2021, et vise les 350 000 opérations en 2025. Pour pouvoir continuer à accompagner ses clients de plus en plus nombreux, la société a dû trouver une solution immobilière afin d'augmenter sa capacité de stockage, d'emballage et de transport. Elle vient de faire construire un bâtiment de 7000 m² pouvant à la fois accueillir des bureaux et un entrepôt proche de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle et des axes routiers majeurs, sur la ZAC de la Butte aux Bergers à Louvres.

www.thepackengers.com/fr

LE THILLAY : un dirigeant qui a la patate

Il est l'héritier d'un vieux métier et surtout d'un savoir-faire exercé depuis trois générations : Yannick FRANÇOIS est marchand de pommes de terre. L'entreprise familiale qui emploie aujourd'hui 10 personnes a été créée en 1955. Son activité consiste à fournir à la restauration parisienne ce légume tant prisé par les Français. "Nous produisons plus de 10 000 t de pommes de terre par an sur trois sites en culture irriguée, basés dans la Somme, avec des variétés comme l'Agria, la Voyager, ou la Bintje. Nous ne vendons et distribuons que du frais à nos clients, essentiellement des brasseries parisiennes, des hôtels, des restaurateurs



et certaines prestigieuses adresses de la capitale, qui travaillent avec nos produits pour les transformer en frites maison. Nous comptons parmi nos clients des chefs de cuisine parmi les plus renommés, comme Joël ROBUCHON, Cyril LIGNAC... Chaque semaine, nos 7 camions livrent près de 150 t de nos superbes pommes de terre fritables dans la capitale." Installé à Goussainville, le dépôt déménagera au premier semestre 2023 au Thillay dans la zone I Park, avec un accès direct à l'A1 et à la Francilienne. Les locaux de 2400 m², bâtis sur un terrain de 5800 m² seront plus adaptés, dotés de quais de réception et d'expédition. Le bardage est en train d'être posé pour une livraison prévue fin mars, le tout représentant un investissement d'environ 5 M€.

<https://francois-a-la-patate.fr>

FRÉPILLON : la quasi-intégralité des parcelles vendues

Parmi les derniers arrivants, on compte :

Dexma Raoul Gey

Dédié au stockage et aux bureaux, le nouveau bâtiment de Dexma Raoul Gey Épicerie Artisanale se dessine à Frépillon. Fondée il y a plus de 50 ans, l'entreprise familiale est spécialisée dans l'épicerie fine. Ses produits sont majoritairement issus des artisans, producteurs ou PME Françaises, élaborés dans le respect des savoir-faire traditionnels, et distribués essentiellement dans les commerces de proximité. Afin de poursuivre son développement, l'entreprise, auparavant installée à Beauchamp, se dote d'une nouvelle unité d'une surface de 2 860 m², dans la ZAC des Éпинаux. <https://raoulgey.fr>

SDHE

Après plus de 30 ans passés à Herblay, la société SDHE membre du réseau Hyg'up, a fait construire des nouveaux locaux plus spacieux, à Frépillon. L'entreprise est spécialisée dans la vente de produits et matériels d'hygiène en B to B (collectivités, CHR, hôpitaux, industrie...). Cette nouvelle structure permettra d'augmenter ses capacités de livraison sur le bassin parisien et s'inscrit dans une démarche RSE, visant à améliorer les conditions de travail des salariés. <https://hyg-up.com>

Sopartex

Spécialiste depuis plus de 60 ans de la réparation automobile, Sopartex commercialise une large gamme de pièces de rechange auprès d'une clientèle de professionnels de la réparation. L'entreprise a choisi Frépillon pour accompagner son développement et se doter d'un entrepôt de stockage plus vaste. Si la pièce technique reste le cœur de métier de la société, son offre s'est enrichie avec du consommable d'atelier et de l'outillage. La plateforme propose une offre variée, comptant pas moins de 25 000 références, emploie 150 personnes dont 85 commerciaux terrain.

IVOIRE, le “produit-partage” au cœur du concept

Depuis quelques semaines, l'activité bat son plein. Les commandes affluent et les effectifs montent crescendo sur le site domontois. Ivoire, PME spécialisée dans le commerce solidaire et la collecte de fonds, réalise 80% de son chiffre d'affaires durant la période des fêtes. Ses clients s'appellent Unicef, la SPA, l'Ordre de Malte, WWF, les Petits frères des pauvres, mais aussi l'Unapei... Autant d'associations (Plus de 500 !) et de réseaux qui lui confient le pilotage de leur boutique

L'activité démarre en 1966. La structure est alors filiale française d'un groupe britannique (Webb Ivory). En 1998, François Dick est recruté pour en prendre la direction. Quelques années plus tard, suite à un changement d'orientation stratégique, le groupe souhaite se départir de l'entité française. “Avec le directeur financier de l'époque, nous avons décidé de monter une opération de MBO pour racheter la société,” précise l'actuel président. Fidèle à l'esprit et au métier d'origine, François Dick, aujourd'hui seul aux commandes, poursuit depuis 20 ans le développement d'Ivoire dans l'hexagone, épaulé par une équipe d'une trentaine de collaborateurs permanents, qui double au moment de Noël.

Au service de belles causes

La mission centrale d'Ivoire est d'orchestrer des actions de vente de produits-partage (en B to C et B to B), ainsi que des campagnes de collecte de fonds. Grâce à ce type d'opérations, les associations récupèrent une partie des ventes, qui varie entre 10 et 75% selon les articles, pour financer leurs actions. “Notre valeur ajoutée repose sur des prestations clefs en main, souligne François DICK. Nous fournissons à nos clients une gamme de services complète, sans équivalent sur le marché français. Cela démarre avec la création des catalogues saisonniers, qui comprennent tout un ensemble d'idées cadeaux (cartes

de vœux, alimentaire, textile, jouets, livres, Tech, bijoux...). Traditionnellement, chaque organisme travaille avec ses propres fournisseurs, comme par exemple, l'UNICEF qui fait appel à Doudou et Compagnie pour les jouets premiers âges, que nous intégrons au catalogue. Ces produits représentent jusqu'à 50% de l'offre. Notre service achats intervient dans un second temps pour compléter les gammes et sourcer des produits originaux, correspondant au cahier des charges.” La “collection” ainsi validée se décline au format numérique, à travers les boutiques solidaires en ligne développées par ses équipes. Du côté des dons, Ivoire a imaginé des cadeaux symboliques ou “Happy Box” de montants variables (déductibles fiscalement), à partir de 15 euros. Chacune est matérialisée par une contre-valeur qui permet de mesurer concrètement son utilité et sa finalité (achats de rations alimentaires, de lait thérapeutique, de vaccins...).

Une volonté d'internaliser

L'entreprise a poussé loin la démarche en prenant la main sur l'ensemble des postes. Chez Ivoire, chaque collaborateur est un maillon de la chaîne de valeur. Les catalogues papier sont réalisés par les graphistes, avant d'être adressés aux donateurs par envois postaux (sur le principe de la vente à distance), doublés d'actions de marketing direct tout au long de l'année. Malgré le coût induit par les impres-



solidaire afin de créer des ressources supplémentaires pour soutenir les bonnes causes.

sions et les envois, le print occupe toujours une place prépondérante dans le modèle porté par l'entreprise, qui mobilise une importante cible de seniors, consommateurs fidèles, traditionnellement attachés au papier. Néanmoins, la tendance à la numérisation s'accélère. La société suit ces incontournables évolutions en développant ses propres plateformes web, avec toute une déclinaison de boutiques personnalisées, valorisées sur les réseaux sociaux et à travers le webmarketing.

Un mini-Amazon solidaire

Une fois les commandes passées, il faut descendre dans les entrepôts, qui s'étendent sur près de 4000 m², pour mieux comprendre les dessous de l'activité. Car c'est bien chez Ivoire que l'ensemble des produits sont stockés, avant d'être emballés puis expédiés chez les clients finaux. “Nous avons opté pour une intégration de service globale. Cela permet aux associations de s'affranchir de la gestion de leurs produits-partage et de nous confier l'intégralité de cette organisation complexe, de manière très transparente. De surcroît, nous supportons une partie du risque en finançant les stocks, ce que peu d'acteurs sur le marché sont en capacité de faire. Ce choix rend notre modèle unique sur le marché. Le traitement des commandes requiert ensuite une gestion comptable irréprochable

pour reverser le fruit des ventes aux associations et un service parfait à toutes les étapes pour garder la confiance des donateurs.”

Tournée vers des outils nouvelle génération comme le crowdfunding, Ivoire développe en complément des plateformes comme ClicAnimaux.com, la première place de générosité animalière de France, qui intègre des principes tels que le Click-To-Donate (Cliquer pour donner). Aujourd'hui, les activités de l'entreprise représentent un volume d'affaires global de 14 M€, en très fort développement depuis la crise sanitaire, soit plus de 150 000 commandes et 100 000 actes de dons. La PME espère conserver ce cap en renforçant sa présence sur les canaux digitaux et peut compter sur la mobilisation des équipes, portées par un écosystème et des projets aux valeurs éthiques fortes.

Contact :
48, avenue de l'Europe -
95 333 Domont cedex
Tél. : 01 39 35 45 41

unicef.fr/boutique
boutique-la-spa.fr
cartesentreprises-unicef.fr

C.Clim

ÉTUDE - CONCEPTION - INSTALLATION - MAINTENANCE

20 ans d'expérience

- POMPES A CHALEUR
- CHAUFFAGE
- CLIMATISATION
- VENTILATION

01 34 14 30 20

1 rue Marguerite Pery - 95150 Taverny





+ d'info sur
www.cclim.fr

Marine ROLLAND

alias Mimi Cuisine

Influenceuse, blogueuse, auteure et entrepreneuse... Marine Rolland a fait de l'univers culinaire sa marque de fabrique sur les réseaux sociaux. La jeune femme rassemble plus d'un million de followers sur Instagram, Facebook, Tik Tok... Elle fait partager sa passion pour la cuisine du quotidien à sa communauté, à travers des posts personnalisés, des conseils, des stories et a déjà publié 19 livres de recettes. Également à la tête d'une agence marketing digital et d'influence installée à la Turbine, baptisée Miam Agency, elle met son expertise au service des marques dans le domaine de la food, pour les accompagner dans leur stratégie de communication digitale.

Comment avez-vous démarré sur les réseaux sociaux ?

Mon métier d'origine n'a rien à voir puisque j'étais comptable ! Tout a commencé il y a 10 ans lorsque j'ai fait l'acquisition d'un robot de cuisine. A l'époque, je n'étais pas du tout une adepte des fourneaux ! Je me suis rapidement prise au jeu et j'ai cherché de nouvelles recettes à expérimenter. J'ai créé un groupe Facebook pour partager mes astuces et mes idées. La communauté a pris de l'ampleur et les membres ont été de plus en plus nombreux à s'abonner à la page. De fil en aiguille, je me suis prise de passion pour la cuisine du quotidien et l'année suivante, j'ai lancé le blog Mimi Cuisine, qui enregistre chaque année plus de 5 millions de visiteurs par an. J'ai ensuite repris un master en communication avant de créer ma propre structure en 2015, qui accompagne les marques pour développer leur visibilité, leur notoriété et mettre en place leur stratégie d'influence pour les faire briller sur les réseaux sociaux. Je me suis installée à la Turbine en 2021, ce qui m'a permis de faire un grand saut en avant.

Quel est l'esprit Mimi Cuisine ?

Le partage, la convivialité et la bienveillance ! Il est très important pour moi d'avoir une proximité et une vraie fluidité avec ma communauté. Je mets en scène chaque jour de petites vidéos courtes pour démocratiser, rendre accessible et simple la cuisine de tous les jours, ponctuées de jeux concours. Ce sont des recettes faciles et appétissantes à reproduire à la maison. Depuis plusieurs années, je collabore avec des marques comme Moulinex ou Tefal qui me font confiance. Lorsqu'un produit me séduit, je le fais découvrir à travers une histoire qui le met en scène. Il faut vraiment que j'y crois, que cela me plaise et présente une valeur ajoutée

pour ceux qui me suivent. Plus qu'influenceuse, je me considère davantage comme une créatrice de contenus. Je dévoile aussi une petite partie de mon quotidien sur les réseaux, tout en mettant en avant des valeurs qui me tiennent à coeur, comme l'acceptation de soi, pour montrer aux femmes (95% de mes followers), que l'on peut être bien dans son corps et dans sa tête, même en ayant des formes, et se mettre en valeur. Je propose régulièrement des essayages de tenues. Chacune peut réagir, commenter, donner son avis. Beaucoup de femmes me remercient pour cette démarche car elle se sentent encouragées, décomplexées et osent s'habiller de manière plus féminine.

Parlez-nous de vos activités dans le cadre de l'agence ?

Nous sommes contactés par des marques qui veulent accroître leur visibilité sur les réseaux. Il faut élaborer avec nos clients leur stratégie digitale, définir la ligne éditoriale, se rapprocher des bons influenceurs. Cela passe aussi par l'animation de leurs réseaux, l'organisation d'événements, le développement de messages, de vidéos pour fidéliser les communautés et développer le sentiment d'appartenance. C'est un métier à part entière, qui comporte de multiples facettes. Je n'hésite pas à m'entourer de professionnels comme des vidéastes pour produire des contenus qualitatifs, avec lesquels le feeling passe bien. Le côté humain est un aspect primordial.

Quels sont vos projets aujourd'hui ?

J'aimerais continuer à développer mon équipe. J'ai pu embaucher une personne pour m'aider au niveau

COMMUNICATION DIGITAL ET D'INFLUENCE
La Turbine Cergy-Pontoise
32 boulevard du Port - 9500 Cergy
Effectif : 4 personnes

marine.pro.contact@gmail.com
Tél. : 06 09 75 12 50
www.mimicuisine.fr
https://miamagency.fr



comptable et administratif ainsi que deux alternants pour la partie communication. C'est une grande fierté pour moi de créer de l'emploi. Tout se passe bien, dans un esprit bienveillant. Nous évoluons sur un même pied d'égalité. J'espère pouvoir recruter 1 ou 2 CDI en 2023. Du côté de Mimi cuisine, nous projetons de développer Youtube. Nous avons mis en place un grand jeu "Noël solidaire" sur nos réseaux, avec de nombreux lots qui seront offerts à l'association "du côté des femmes". Au niveau de l'agence, sur laquelle je souhaite me concentrer plus particulièrement, le site web va être revu et nous allons mettre l'accent sur les réseaux sociaux. Habitant Franconville, j'aimerais m'ancrer encore plus dans le Val d'Oise. Nous avons des projets en cours que nous dévoilerons bientôt... Pour finir, je travaille actuellement sur la publication de mon 20^e livre qui sortira prochainement aux éditions Trédaniel dans un nouveau format.

Autodidacte, Marine ROLLAND ne compte pas son temps, entre 12h et 16h par jour... Plus qu'un travail, elle confie exercer un métier passion. À 37 ans, maman de deux enfants de 5 et 15 ans, son péché mignon reste le salé, "plus que le sucré". Ses proches plébiscitent ses lasagnes maison, dont elle prépare elle-même la pâte, et son tiramisu au spéculos, une vraie réjouissance.

LE VAL D'OISE, 1^{ER} DÉPARTEMENT FIBRÉ JUSQU'À L'ABONNÉ !

Une **connexion internet** est vitale pour le développement et l'activité de votre entreprise ?



ALORS PASSEZ À LA FIBRE !
LE TEST D'ÉLIGIBILITÉ EST GRATUIT

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



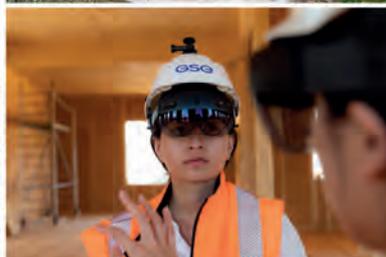
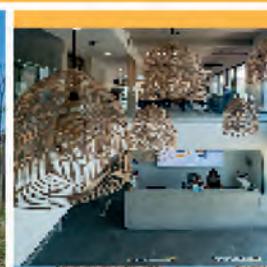
Media Communication
IDF
Restez toujours connecté
en toute liberté!



GSE

CONTRACTANT GLOBAL EN IMMOBILIER D'ENTREPRISE

CLÉ EN MAIN



**1^{er} RESEAU NATIONAL
DE CONTRACTANT GLOBAL**

● | **46 ANS D'EXPÉRIENCE**
● | **50 PROJETS PAR AN**

Nos domaines d'expertise

LOGISTIQUE, INDUSTRIE, TERTIAIRE & PARKING SILOS

GSE assure un engagement de prix, de délai et de qualité
pour vos projets de construction et/ou de rénovation
dans une démarche de développement durable

GSE
GLOBAL SOLUTIONS & ENGINEERING

Retrouvez-nous
   
gsegroup.com

Laetitia ARES
Directrice Développement
07 88 94 82 28
Immeuble Garonne 6ème Etage
80 Avenue des Terroirs de France
75607 - PARIS CEDEX 12 - FRANCE

Le Neurofeedback, une nouvelle approche thérapeutique

S'essayer au Neurofeedback : une expérience inédite qui fait de plus en plus d'adeptes. Florence DE SOUZA pratique cette technique déjà éprouvée (testée depuis les années 60 au Canada !). Cadre commerciale en entreprise pendant 20 ans, elle a choisi de se reconvertir pour s'occuper des autres et de leur bien-être. En septembre dernier, elle a créé la société **Happy Brain**, à Pontoise, destinée



à accompagner les personnes par le Neurofeedback dynamique. Branché à des électrodes, le patient écoute une musique ou regarde un film durant la session. Des capteurs, posés sur le crâne, permettent au système de mesurer l'activité électrique du cerveau. Les variations d'intensité sont analysées et celles qui dépassent certains seuils vont déclencher une interruption sonore, qui constitue le feedback. Cette information va alors inciter le cerveau à se réorganiser, afin qu'il apprenne lui-même à optimiser son fonctionnement. Ce procédé agit sur différents troubles physiques, cognitifs et émotionnels : insomnies, migraines, acouphènes, vertiges, troubles de l'humeur, de l'apprentissage, du comportement, anxiété... Il s'adresse aussi bien aux enfants, qu'aux adultes, sportifs ou personnes âgées, en améliorant l'attention, la concentration, la mémoire, la confiance en soi, afin de retrouver un fonctionnement harmonieux et d'envisager de nouvelles perspectives. Si vous souhaitez découvrir cette technique aux bienfaits démontrés et dénouer certaines problématiques, rendez-vous au 2, rue Alexandre Prachay à Pontoise.

Tél. : 06 20 96 13 98
neurofeedbackpontoise@gmail.com
www.neurofeedback-pontoise.fr

Un jeu viral made in Val d'Oise

La propagation continue... Virus War ne cesse de faire des adeptes. Ce jeu de société est le premier né de la maison d'édition **Unfriendly Games**, installée à la Turbine de Cergy. Karen N'GUYEN et David CARMONA en sont les deux fondateurs. Adeptes des voyages, ils font connaissance au Nepal. Lui est photographe animalier, elle travaille dans le marketing digital. Leurs chemins se croisent en France et en 2019, David fait un rêve dans lequel il imagine ce jeu. "Nous en avons parlé le lendemain et avons commencé à écrire les règles, avant de concevoir un premier prototype. Nous l'avons fait tester. Le jeu, une bataille épique et déjantée où tous les coups sont permis pour assurer sa survie, a plu et nous nous sommes lancés !", raconte David CARMONA. Grâce à une première campagne de financement qui leur



permet de démarrer la fabrication, Virus War commence par être distribué dans les petites boutiques spécialisées. Aujourd'hui, il est vendu au Grand Cercle, dans les Fnac et même distribué en Belgique et au Canada ! Après avoir développé un second jeu en bois artisanal, Dungeon Chrono, casse-tête qui se joue en solo ou duo, les deux créateurs sont de retour avec un nouveau produit très prometteur : Nekojima, un jeu d'adresse en

bois, qui a déjà remporté haut la main plusieurs trophées parmi les plus importants dans le monde ludique. Dès le mois de mars 2023, il sera proposé en pré-commande sur la plateforme www.kickstarter.com, puis commercialisé auprès du grand public à partir d'octobre 2023. Pour découvrir leur univers, Karen et David seront présents au marché de Vauréal les 10 et 11 décembre prochains.

<https://unfriendly-games.com>

SAVE THE DATE :
les Jokers se mobilisent pour l'hôpital de Pontoise
 Les Jokers de Cergy Pontoise prennent part à la vie de la Cité et s'investissent pour une bonne cause. L'équipe de hockey sur glace de l'agglomération organise une grande soirée caritative, le jeudi 9 février à l'Agora, au profit du Fonds de dotation du Centre Hospitalier René-Dubos de Pontoise. Les bénéficiaires de cet événement seront reversés à l'hôpital afin de financer des actions en faveur des malades et de leur famille. Une mise aux enchères de lots et de maillots des Jokers sera également organisée. "Nous souhaitons offrir à nos convives une belle soirée autour d'un repas de qualité en présence de plusieurs joueurs de l'équipe, explique Christophe CUZIN, président et manager général des Jokers. Animé par un orchestre de jazz, l'événement sera ponctué d'interventions des représentants de l'hôpital, qui présenteront les différentes actions en projet." Un lien sera prochainement créé pour s'inscrire. Coût du repas : 100 €.
Pré-inscription via l'adresse
contact@lesjokers.net



VEZ SUPPORTER LES JOKERS
 Pour fêter la fin de l'année, les Jokers attendent leur public pour vivre deux matchs intenses en décembre, les 23 et 29 décembre, et cinq matchs en janvier à l'Aren'ice. L'occasion d'organiser des opérations entre collaborateurs ou avec ses clients, au sein des loges VIP, de l'espace Business Seat ou pour vivre une expérience immersive.
Contact : Christophe CUZIN
christophe.cuzin@lesjokers.net

L'Agence 46

Impression Offset et Numérique

Cartes de visite • Flyers • Dépliants • Plaquettes
 Brochures • Catalogues • Chemises • Calendriers
 Kakemono • Roll-Up • Bâches • Adhésifs



06 46 33 00 29 www.lagence46.fr contact@lagence46.fr

Video-Snapshot by Real Prod

Le métier de Bernard GUILITE, c'est l'image et la production audiovisuelle. Créateur de contenus vidéos, le réalisateur produit des films sur-mesure pour les entreprises, les organisations et les marques, avec une valeur ajoutée plus particulière dans les solutions de contenu digital. Son studio, **Real-Prod**, est installé à Bessancourt dans un ancien corps de ferme entièrement rénové, qui héberge d'autres "communicants" indépendants, comme lui, au sein de la maison "Comworking", un lieu propice aux synergies. Pour compléter son offre et donner un coup de pouce aux petites entreprises ayant peu de moyens pour communiquer, Bernard GUILITE a imaginé un produit baptisé Vidéo-Snapshot. Le client peut réaliser lui-même sa vidéo entièrement personnalisée d'une minute, sur la base de trois séries composées de plusieurs modèles. Il y intègre ses textes et ses visuels de manière très intuitive pour présenter son activité, à travers 8 produits et services, ou pour annoncer un événement, le tout calé avec une animation musicale. Pour 200 €, en à peine 48h, l'entreprise ou l'artisan dispose d'un rendu dynamique qui valorise ses points forts et lui donne la possibilité de se différencier. Bien ficelé, Video-Snapshot permet ensuite à la société de diffuser son film autant qu'elle le souhaite via un lien Youtube sur les réseaux ou dans sa signature mail...

www.real-prod.com



Le Val d'Oise en force au salon du Made in France

Le "Village Val d'Oise" organisé à MIF Expo, le Salon du Made in France, a remporté un franc succès. L'événement s'est tenu du 10 au 13 novembre au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, à l'initiative de l'ADPAVAB (Association des entreprises du Sud Val d'Oise) et de la CCI 95, avec le soutien de tous les acteurs institutionnels du département. Autour de douze exposants, le "Village Val d'Oise" a porté haut les couleurs et le savoir-faire du territoire auprès des 100 000 visiteurs venus rencontrer celles et ceux qui font le pari du fabriqué en France. Le grand public a pu découvrir la variété des talents et atouts du département, dignement représenté. Arborant avec fierté le label #Madein95, chacune des entreprises présentes symbolise l'originalité et la force d'une démarche de territoire, revendiquant leur appartenance au réseau du "fabriquer local" et du "travailler ensemble".

Parmi eux, le public a pu découvrir :

- Belotsi Confection**, créatrice de mode <https://belotsi.com>; **Brasserie Confiant** @raymondconfiant sur instagram; **D3 Com**, agence de publicité : print, identité visuelle, Internet, illustration...www.d3com.fr;
- Empreintes d'avenir**, boutique zéro déchets en ligne, serviettes, sacs cabas, carrés cadeau en tissu... <https://empreintesdavenir.fr>
- Graines de créateurs**, fabricants de pains artisanaux. www.grainesdecreateurs.fr/fr
- Hannah et ses petites mains**, produits textiles pour bébés. hannah-et-sespetitesmains.com



La Cornue, fabrication de pianos de cuisine de luxe. www.la-cornue.com

Little Souvenir, illustration de lieux touristiques pour créer des souvenirs personnalisés www.littlesouvenir.com

Madicob, fabricant de produits dans le domaine de la sécurité incendie et du désenfumage www.madicob.fr

Manufacture Tellier, création et fabrication de meubles sur-mesure de style industriel. www.manufacturetellier.com

Nature et Cacao, chocolats bio www.nature-cacao.com

Séla Beauté et Green Spa, soins à base de produits bio et naturels. www.selabeaute.fr

Tiroir & Coton, essuies-tout, torchons, charlottes alimentaires... www.tiroiretcoton.fr

Cartoonely réinvente l'univers de la caricature

Né durant le confinement, le projet **Cartoonely** est une plateforme qui propose des illustrations et portraits personnalisés, inspirés des cartoons. Derrière le concept, se cachent deux associés, amis depuis l'école et amoureux de séries. "À partir d'une photo, nous réalisons des portraits uniques, entièrement fait à la main, qui plongent le client dans son univers préféré : celui des Simpson, de Dragon Ball Z, de Rick et Morty...", explique Davy MARTIAL, l'un des fondateurs. Cartoonely s'inspire de grandes sagas, des mangas et de la pop culture pour créer les portraits les plus fidèles possibles, en s'entourant d'un réseau d'illustrateurs et d'artistes indépendants avec lesquels ils collaborent. Les supports d'impression proposés varient du simple tableau à l'impression sur mug, jusqu'au portrait 100% digital pour en faire un fond d'écran. Les dessinateurs partent d'une ou plusieurs photos personnelles et les adaptent au format demandé. Le client peut décider de la couleur du fond, du nombre de personnes à "porter"

et même ajouter un texte personnalisé. L'idée est originale pour un cadeau de mariage, un anniversaire. Côté entreprise, le concept permet de travailler son identité visuelle en créant des avatars des collaborateurs par exemple. C'est dans cette démarche qu'Air France a fait appel à Cartoonely, lauréat du réseau Entreprendre cette année, pour mettre en valeur ses équipes de maintenance. Les dessinateurs ont créé une illustration sur-mesure et pleine d'humour pour valoriser leur métier et les mettre en position de supers héros de l'ombre.

<https://cartoonely.fr>



Chefs d'entreprise, montez en compétences !

- Marketing - Digital
- Multimédia
- Communication
- Comptabilité
- Gestion Financière
- Développement Commercial

- Bureautique
- Hygiène Alimentaire
- Juridique & Ressources Humaines
- Anglais
- Création/Reprise d'Entreprise
- Entrepreneurat Diplômant de Bac à Bac +3

FORMATIONS
courte et longue durée

Contactez
le service formation
01 34 35 80 05
formation.95@cma-ldf.fr
1 av. du Parc, 95000 Cergy

www.cma95.fr



Le domaine de Mona, lieu d'exception au cœur de Cergy

A quelques encablures de l'Île de Loisirs et de Port Cergy, se cache le **domaine de Mona**, résidence familiale restaurée et entretenue par Luc TRICART et son épouse Maryse. Trois générations s'y sont succédé. Sur cette propriété verdoyante de 12 000 m² se côtoient plusieurs bâtiments, dont une grande maison principale, une grange entièrement réhabilitée, une maison à colombages, et un petit pavillon de chasse. "Il y a 5 ans, nous avons démarré l'hébergement touristique, souligne Luc



Tricart, qui a dirigé et développé pendant toute sa carrière une entreprise d'ébénisterie d'art, entre restauration de meuble et agencement créatif, en France et à l'international. *Nous avions envie d'ouvrir le domaine à des personnes extérieures, ce qui nous a conduit à créer cinq chambres avec mezzanine, certaines plus insolites que d'autres, ainsi qu'un gîte de 6 places pour accueillir nos hôtes dans les meilleures conditions. Nous nous sommes impliqués du début à la fin dans la décoration des pièces, pour y mêler styles classique et contemporain. Le domaine dispose également d'une belle salle de réunion pour la tenue de séminaires, de formations ou de journées d'études. Aujourd'hui, nous avons la volonté de nous tourner davantage vers une clientèle d'affaires, en quête d'un lieu de résidence atypique et d'échanges privilégiés.* Cerise sur le gâteau, une magnifique piscine creusée et chauffée jouxte la terrasse, au fond du jardin, à l'abri des regards. Un lieu de séjour parfait pour tous les amoureux de calme et d'authenticité.

Maryse et Luc Tricart :
06 60 32 59 38 – 06 10 49 11 66
matricart@gmail.com

Le Moulin d'Orgemont réouvre ses portes

Fermé depuis trois ans, cette véritable institution perchée sur la butte portant le même nom, a repris du service en novembre, rue du Clos des Moines avec trois restaurants disposant de 440 places assises. Ancienne tour de guet médiévale transformée en moulin à vent en 1510, le lieu cultive depuis toujours le goût de la bonne cuisine. Le moulin devient très vite un point de ralliement pour les promeneurs et les gourmets, jusqu'à devenir au milieu du 19^e siècle l'une des guinguettes les plus prisées des Parisiens. Aujourd'hui, les nouveaux propriétaires entendent perpétuer l'esprit de ce site historique. François YALAP, gérant de la holding qui a racheté les murs, et Yoann GAUDIN en ont fait la troisième adresse de leurs brasseries Le Faubourg, déjà présentes à Enghien-les-Bains et à La Défense. Au menu : une cuisine raffinée maison (174 couverts) avec des produits français, moitié viandes, moitié poissons. La trattoria Il Mulino et ses plats italiens traditionnels (60 couverts) ouvrira sur le même site courant décembre. Trois terrasses disposant de 300 places assises permettront d'accueillir d'ici le printemps prochain, un 3^e établissement avec ses dîners-dansants (250 couverts). Les quatre chambres d'hôtes situées dans la tour du moulin rouvriront dans le même temps. Les deux associés



ont conservé tout ce qui faisait l'originalité du lieu : les lentilles de Fresnel, les portes en cuivre du paquebot "Le Pasteur" et les poutres réchappées de l'incendie de la chapelle du château de Versailles. Les baies vitrées ont été remplacées et agrandies. Les lustres viennent de Murano et les 180 chaises médaillon ont été réalisées par un artisan au Portugal. www.lemoulindorgemont.fr

Idemia, champion de la sécurité numérique à Osny

Le leader des technologies de l'identité, Idemia, réaffirme sa présence à Cergy-Pontoise en rénovant intégralement son centre de R&D à Osny. Issu de Safran, le groupe développe des solutions de paiement, de connectivité, de contrôle d'accès, de voyage, d'identité et de sécurité publique. Le pôle d'excellence, implanté sur 10 000 m², a

investi près de 20 millions d'euros dans cette transformation de 18 mois : nouvel habillage des façades, réorganisation et optimisation des espaces de travail et de convivialité ou encore amélioration du confort et des équipements. www.idemia.com

NOMINATION

Patrick Bouchardon

Directeur général des services du Département du Val d'Oise



Patrick Bouchardon assure ses fonctions depuis la mi-octobre 2022. Administrateur général, diplômé de Sciences-politiques et de l'Institut National des Etudes Territoriales (INET), il bénéficie d'une grande expérience au service des territoires. Il a été successivement Directeur de cabinet du Préfet de Maine-et-Loire, Secrétaire général de la préfecture de l'Yonne, Directeur Général Adjoint des Services du Conseil général des Yvelines, Directeur Général des Services de la Ville de Limoges, et Directeur Général Adjoint des Services de la Région Auvergne-Rhône Alpes. Dernièrement, Patrick Bouchardon assurait la fonction de Conseiller en charge du pôle Territoires auprès du Président du Sénat, Gérard Larcher.

HOMMAGE À

Jacques Feyte



Parti brutalement fin novembre, Jacques Feyte arborait toujours un large sourire. L'ancien maire de la Neuville-sur-Oise, élu de 1989 à 2014, avait 82 ans et cette énergie débordante qui le caractérisait. Il a également occupé le poste de vice-président à la culture au sein de l'agglomération cergy-pontoise. Plein de verve et d'éloquence, cet ancien ingénieur a œuvré pour sa commune avec détermination et passion durant toute sa mandature, défendant l'identité, le caractère et authenticité de son « village », face à l'urbanisation galopante de l'agglomération. Il sera ainsi parvenu à sauver le château de Neuville d'une lente et pénible agonie en entérinant sa reconversion en maison de retraite de standing, sans renier pour autant la modernité : Neuville lui doit la venue de l'université, de la pépinière Neuvitec et la gare RER, pôle autour duquel de nombreuses entreprises technologiques sont venues s'installer. Une pensée émue accompagne sa famille, ses amis et l'ensemble des élus de la commune.

Jean Banette



Jean Banette nous a quittés à l'âge de 80 ans. Acteur historique des parcs d'activités de Saint-Ouen l'Aumône, cet entrepreneur avait été un des premiers à déménager son entreprise de signalétique, ABC Enseignes, au Vert Galant. Fils d'un artisan peintre en lettres, installé dans le Vexin, il avait fait ses études au lycée de Pontoise et était très connu dans le monde de l'entreprise, participant activement au développement des parcs d'activités au sein du GIE. Dans les années, 1970 à 2000, ABC enseignes, qu'il avait su très activement développer, a acquis une notoriété nationale et au-delà. Il a ensuite continué à suivre l'entreprise après sa retraite en devenant consultant auprès du repreneur.

Le Conseil départemental
aux côtés des Valdoisiens

val
d'oise **V**
le département

LE MAGAZINE
DE TOUS LES
VALDOISIENS

Le magazine du Département - N°20 - Novembre / Décembre 2022

VALD'OISE

Distribué
gratuitement dans
toutes les boîtes aux
lettres du Val d'Oise
et à lire sur
valdoise.fr

DOSSIER

**Les bonnes recettes
de la restauration
scolaire au collège**

L'INVITÉE

Lise et son poney Daikiri à l'école des champions

VAL D'OISE, TERRE DE JEUX

La flamme olympique brillera dans le Val d'Oise

