

Contact



entreprises

Magazine des responsables
d'entreprises du Val d'Oise



Agriculture, semer les graines du changement



ContactEntreprises95

Bimestriel 182
Sept.-Octobre 2026
Réf. C. 202



Rafrâchir naturellement

Et si vos ouvrants de désenfumage faisaient aussi baisser la température ?

En période de fortes chaleurs, les systèmes Madicob (manuels, pilotés ou programmés), favorisent la circulation de l'air en apportant rafraîchissement nocturne, confort thermique et aération naturelle.



**La chaleur monte,
l'air circule,
le bâtiment respire**

14 rue du
Petit Albi
95520 OSNY
01 30 38 02 87
groupe-agp.fr



MADICOB
pour la fabrication



POLET
pour l'installation

SOMMAIRE

Dossier

Semer les graines du changement

5 à 7

Entreprise du mois 8
la Menuiserie St-Antoine
façonne le bois depuis 30 ans



Homme du mois 9
Vincent Salur
de l'or dans les mains



Club ACE 10

Réseaux amis 11

Infos Entreprises 12 à 15

Une rentrée entre prudence et ambition

La reprise est lancée dans un climat mitigé. "Le temps se couvre sur le front économique" : tels sont les mots du préfet du Val d'Oise, prononcés lors de l'événement de rentrée de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Val d'Oise début septembre.



Certains chiffres posent question : avec un taux de chômage de 9,1 % au premier trimestre 2026, supérieur à la moyenne francilienne (7,9 %), le département conserve néanmoins un atout majeur : sa jeunesse. Cette population constitue à la fois une force et un enjeu. L'entrée dans la vie active reste difficile, alors même que l'alternance est l'un des principaux tremplins vers l'emploi et que les dispositifs de soutien financier aux employeurs ont été progressivement resserrés. À cela s'ajoute la question du logement, avec une offre bien insuffisante au regard des besoins. Un point cependant positif caractéristique du département : le chiffre d'affaires généré par les entreprises industrielles y reste élevé, avec plus de 33 000 emplois salariés et 1 800 établissements employeurs.

Dans ce contexte, l'annonce, cet été, du projet de création de trois parcs à thème à Cergy-Pontoise a marqué les esprits. Six milliards d'euros d'investissements, jusqu'à 22 000 emplois directs potentiels : les chiffres donnent le vertige et, surtout, ouvrent des perspectives considérables pour l'économie locale. Au-delà des emplois liés aux parcs, c'est tout un écosystème qui pourrait bénéficier de cette implantation : hôtellerie, restauration, commerces, services, construction, événementiel, sous-traitance... et la réalisation des infrastructures routières et de transport attendues depuis tant d'années. "Comme le stade de France fut une incroyable locomotive, ce projet serait un puissant moteur d'entraînement en accélérant la réalisation de nombreux équipements dans son sillage", soulignait récemment Frederic Anfray, président du Medef 95, mobilisé aux côtés de l'ensemble des acteurs économiques pour voir aboutir ce projet. C'est tout l'espoir suscité par cette annonce qui a remis l'agglomération sous les projecteurs.

Mais l'enthousiasme n'interdit pas la prudence. Le démenti de Toei Animation, qui affirme n'avoir accordé aucune licence pour un parc Dragon Ball en France, est venu rappeler que le projet reste à construire, au propre comme au figuré. Cette maladresse de communication résonne forcément, même si elle ne remet pas en cause, à elle seule, le protocole d'accord alors qu'une autre échéance majeure se prépare : les élections et leur lot d'incertitudes pour les territoires.

Dans ce numéro, nous avons choisi de porter notre regard sur un secteur qui, lui, n'a pas attendu la rentrée pour affronter les difficultés : l'agriculture victime d'un été caniculaire. Un dossier pour rappeler combien le secteur reste essentiel à notre territoire. A lire aussi les portraits du chef pâtissier Olivier Salur et de la Menuiserie Saint-Antoine.

Belle reprise
Audrey Le Meur

annonceurs

C'CLIM - CONSEIL DÉPARTEMENTAL 95 -
CY UNIVERSITÉ - E BUROTIC - MF PROMOTION -
OLIVIER VIGNAL PAYSAGISTE - PROCARIST -
RESTAURANT SIMONE - RG CONSEIL - ROISSY PAYS DE
FRANCE AGGLOMÉRATION - SAVI -
SIREMBALLAGE - SPEM

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

Édition : MF PROMOTION,
Agence Conseil en Communication
14A avenue du Centaure -
95800 Cergy Saint Christophe
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 - Franck BENAZRA
Imprimé par RPS Repro



Vincent Salur,
chef pâtissier
originaire
de Gonesse.

Découvrez
les **talents**
qui font briller
notre agglo.

roissypaysdefrance.fr/nos-talents

**Le Territoire
dans la peau**

**Roissy
Pays de
France**
AGGLOMÉRATION

Dans les champs, la chaleur monte, les inquiétudes s'embrasent

Echange avec Paul DUBRAY,

Président de la communauté de commune Vexin-Centre, conseiller départemental en charge de la ruralité et maire de Boissy-l'Aillerie

L'été a laissé des traces. Agriculteur et élu engagé, Paul DUBRAY défend avec conviction la profession. Quand il n'est pas sur son tracteur, ce conseiller départemental en charge de la ruralité et des relations avec le monde agricole, également maire de Boissy l'Aillerie, président de la communauté de communes Vexin Centre et administrateur du Crédit Agricole, porte la voix de ses confrères. Il fait le point sur cette saison marquée par une chaleur et une sécheresse hors normes.

Quel est le bilan de cet été pour le monde agricole dans le département ?

Le constat est assez net : la saison a été très difficile pour les cultures même si toutes les productions n'ont pas été touchées de la même manière. Le blé tendre, qui représente une grosse partie des grandes cultures valdoisiennes, s'en sort mieux que ce qu'on pouvait craindre, malgré des rendements en baisse. Les céréales ont connu un développement extrêmement rapide : la moisson a commencé dès la mi-juin, avec jusqu'à deux semaines d'avance. Le colza a été relativement préservé. La situation est beaucoup plus préoccupante voire catastrophique pour le maïs qui a manqué d'eau pendant des phases essentielles de son développement tout comme les cultures de printemps (orge, féverolle, betterave...). Pour le maraîchage et l'arboriculture, stress hydrique et coups de chaleur ont entraîné une accélération ou perturbation de la maturation, des difficultés pour maintenir une qualité



et des calibres réguliers, avec des besoins d'irrigation beaucoup plus importants alors que les exploitants ont dû faire face à des restrictions d'eau graduées.

Quels retours terrain avez-vous ?

Le moral en a pris un coup. Le métier va mal. Les agriculteurs arrivaient jusqu'à présent à équilibrer entre les bonnes et mauvaises années, mais nous avons amorcé un cycle où les périodes complexes s'enchaînent désormais. Les prix des céréales sont restés fragiles, avec une stagnation des cours cet été. Les agriculteurs subissent une forte dépendance aux marchés mondiaux et aux tensions géopolitiques. Dans le même temps les charges ne cessent d'augmenter, notamment pour l'énergie, les engrais et les intrants. Les trésoreries sont sous tension, avec des revenus en baisse, ce qui rend les investissements d'autant plus difficiles à financer, alors que les exploitations doivent adapter leurs cultures face à ces changements.

Les maraîchers et arboriculteurs peinent à trouver plus de main-d'œuvre. Les contraintes administratives et réglementaires alourdissent le quotidien des exploitants qui subissent une concurrence déloyale en provenance de Russie et de l'Ukraine notamment pour le blé) où les règles du jeu sont plus souples.

Qu'en est-il des jeunes générations ?

La transmission des exploitations est préoccupante. Le métier peine à attirer. Nous ne sommes pas seulement dans une crise de production. C'est un problème de rentabilité et d'attractivité qui fragilise tout le modèle agricole, compte tenu des revenus, du temps de travail et de l'incertitude économique. Les jeunes agriculteurs se demandent si cela vaut encore le coup. Ils ont le sentiment de ne pas avoir bonne presse auprès du public, d'être montrés du doigt, notamment autour des pesticides, de l'eau et de la pollution alors que beaucoup ont déjà engagé des pratiques plus durables. La reconnaissance sociale est jugée insuffisante malgré l'importance stratégique du métier.

Festival de la Terre les jeunes agriculteurs se sont mobilisés

Ferme pédagogique, découverte des animaux, démonstrations de matériel, ateliers autour de l'environnement et des productions, marché du terroir, le tout réuni autour de 70 stands qui ont attiré des milliers de visiteurs :

le Festival de la Terre organisé par les Jeunes agriculteurs d'Ile-de-France a posé cette année ses ballots de paille à ATTAINVILLE les 5 et 6 septembre.

En choisissant ce lieu, les organisateurs souhaitent mettre en lumière le Pays-de-France, ses exploitations, maraîchers, arboriculteurs... Cette belle opération a proposé un programme pensé pour rapprocher le public du monde agricole. Au-delà de l'aspect festif, l'objectif de cet événement itinérant est de mettre en valeur les métiers, les savoir-faire et les innovations agricoles, de mieux connaître une profession en pleine évolution, plus moderne, tout en suscitant de nouvelles vocations.

www.jeunes-agriculteurs.fr

Contact entreprises

Ne passez pas inaperçus !

Contact Entreprises, plus qu'un journal : **un réseau**

Valorisez votre entreprise
Occupez l'espace

Prenez la parole
Développez votre notoriété locale

MADE IN 95
Val d'Oise

mfp promotion
Agence Conseil en Communication

Editeur depuis 1992

Relations publiques - Publicité
Virginie PAVIOT : 06 10 25 42 23
vpaviot@mfpromotion.fr

RÉDACTION, interview, publi-reportage
Audrey LE MEUR : 06 09 48 33 00
alemeur@mfpromotion.fr

Rendez-vous le 27 septembre à Argenteuil pour la fête de vendanges

Le dernier dimanche de septembre, la Ville donne rendez-vous aux amateurs pour ramasser les dernières grappes des ceps municipaux, assister au foulage et au pressurage des grains pour en déguster le jus et goûter au vin argenteuillais des récoltes antérieures. Des animations festives et créatives sont également prévues ainsi qu'un important marché des saveurs, assorti de dégustations gourmandes. De 10h à 18h, aux vignes municipales (rue de Mainville). À Pontoise, le ginglet se dégustera lors de la foire Saint Martin du 6 au 22 novembre. Appel aux dons : jusqu'au vendredi 25 septembre, les Maisons de quartier collectent des dons au profit des jardins partagés d'Argenteuil et des projets de végétalisation : matériel de jardinage (sécheurs, pelles, bûches, binettes, arrosoirs, brouettes), les pots et jardinières, les bacs et les suspensions, ainsi que les objets et décorations de jardin (treillages, petit mobilier, lanternes...). Ils seront proposés à la vente lors du Broc-jardin de la fête des Vendanges. www.argenteuil.fr/fr/agenda/broc-jardin-appel-aux-dons

Visite guidée "un petit tour aux vergers"

Pour la dernière balade du dimanche de la saison, qui se déroulera le dimanche **29 novembre de 10h à 12h30**, Gilles LEMAIRE emmène les promeneurs croquer la pomme aux Vergers d'Ableiges, chez la famille Barrois, arboriculteurs depuis trois générations, l'occasion de rencontrer les producteurs locaux. Pour rappel, le Val-d'Oise est le premier département arboricole d'Île-de-France, avec environ 400 hectares de vergers, soit une part très importante des vergers franciliens. Les pommes et les poires sont notamment très présentes. Visite de l'exploitation agricole et découverte des 32 variétés de pommes et poires. Parcours de 2 km - Sortie proposée dans le cadre de la Balade du dimanche, en partenariat avec le Parc naturel régional du Vexin français. **Sur inscription au 06 86 86 01 86 ou gleman95@gmail.com**
Tarif unique : 7 € - Gratuit -10 ans.

Fraises de Cléry

Audrey et Marie-Hélène RAVARY cultivent l'avenir

Voilà trente ans que cela dure. À Cléry-en-Vexin, la fraise est devenue une véritable signature. À la Ferme du Marronnier (exploitation de 118 ha dédiée à la polyculture : blé, orge de printemps, colza, pois protéagineux, betteraves sucrières, maïs...), Audrey et Marie-Hélène RAVARY poursuivent une histoire agricole familiale de plusieurs générations, tout en adaptant le modèle. Sous la marque Fraises de Cléry (cultivées

satisfaisante et précoce malgré les caprices du climat.

Depuis 2020, Audrey et Marie-Hélène ont élargi leur offre avec le lancement de produits transformés. Le petit fruit rouge se décline désormais en confiture, jus (travaillés avec la Conserverie Derung), sirop, vinaigre, coulis, bière (avec Terrabière à Deuil la Barre), sucettes et pâtes de fruit, permettant de valoriser la récolte autrement et de prolonger la saison commerciale. Et demain pourquoi pas des chewing-gums, bonbons, fraises déshydratées, rhum arrangé ? Des idées, les deux femmes n'en manquent pas. La prochaine étape pourrait bien passer par la diversification des cultures avec le lancement de la production de rhubarbe, un complément qui permettrait d'introduire davantage d'alternance dans les parcelles.

Leur dynamisme a récemment été distingué par la CCI du Val-d'Oise qui les a récompensées dans le cadre du challenge Innov'Alim, catégorie Merchandising. Le challenge Innov'alim 95, initié par la CCI 95 en 2023, a pour objectif de valoriser les professionnels valdois de l'alimentation (producteurs, transformateurs, artisans et commerçants, restaurateurs, services), en mettant en exergue leurs nombreuses innovations dans les domaines du digital, de la transition écologique, de la RSE et de la gastronomie. La saison est bel et bien terminée mais les confitures et jus restent disponibles à la vente toute l'année.

www.fraises-clery.com



sur 2 ha), elles défendent une production en pleine terre, commercialisée en circuit court depuis 1996 (dans leur camion sur le bord de la Nationale 14 et en direct sur de nombreux événements, brocantes, marchés locaux). Une attention particulière est portée à la qualité, à la proximité et une relation privilégiée s'est installée avec les consommateurs. Cette année, la récolte a été globalement

À la Ferme de Basile, on fait son marché

La terre se travaille en famille depuis quatre générations. Basile et Audrey PIOT perpétuent cette tradition tout en faisant évoluer leur exploitation vers une agriculture diversifiée toujours plus respectueuse de l'environnement. Maraîchers et horticulteurs, ils produisent fruits et légumes (une vingtaine) au rythme des saisons, en misant sur la qualité et au goût. Asperges, fraises, tomates sont leurs trois produits "star" aux côtés des courgettes, melons, courges, patates douces... La ferme privilégie la production de pleine terre et les circuits courts. Une philosophie que le couple résume simplement : *"mieux vaut cultiver 'peu' de variétés, mais les bichonner, afin de retrouver des qualités gustatives et nutritives parfois oubliées"*. La production est aujourd'hui labellisée bio, résultante d'une évolution engagée depuis plusieurs années. La Ferme de Basile ne s'arrête pas à ses propres récoltes. Dans

sa boutique, où s'exposent les cagettes de légumes et les fruits fraîchement cueillis, elle propose une sélection de produits issus de producteurs partenaires : œufs, produits laitiers, viandes, épicerie, jus, pain... de quoi faire ses courses pour la semaine en frais. Elle fédère ainsi tout un écosystème de producteurs locaux. La vente directe constitue l'un des marqueurs forts de l'exploitation, complétée par les commandes en ligne, des paniers et distributions locales qui permettent de se fournir directement à la source. Les commandes en ligne peuvent être retirées en click et collect ou livrées à moins de 20 km de la ferme le mardi, mercredi, jeudi, vendredi.

Vente à la ferme (du mardi au samedi) : 700 avenue de Beaumont à Fosses. 01 34 47 40 40 lafermedebasile.fr



Agoralim, projet fédérateur

C'est une véritable union sacrée. Réunis le 8 juillet à Arnouville, élus, représentants économiques, acteurs institutionnels et partenaires du territoire ont participé au lancement de l'Alliance Agoralim. Celle-ci a pour ambition de fédérer l'ensemble des acteurs du territoire désireux de contribuer à la réussite de ce projet structurant évalué à 800 M€. Qualifié de "Rungis du nord de l'Île-de-France" en cours de déploiement à Goussainville, il doit contribuer à renforcer la souveraineté alimentaire du territoire à travers un pôle de transformation, fabrication, formation et distribution alimentaire. Ce projet doit permettre de soulager le site historique du Val-de-Marne et répondre aux besoins

d'alimenter un territoire dont la population ne cesse d'augmenter. La Semmaris, gestionnaire de Rungis, investit 300 M€ pour ériger 130 000 m² d'entrepôts, d'espaces de ventes, de légumerie et de conserverie sur une emprise de 40 hectares sur la commune de Goussainville. Sont attendus 1 500 emplois sur place. Comme le souligne Pierre KUCHLY, président de la CCI 95 mobilisé depuis les prémices, "l'ensemble des acteurs institutionnels et économiques du Val-d'Oise sont invités à s'impliquer aux côtés de l'Alliance pour accompagner cette dynamique, y compris dans sa composante agricole". Une nouvelle réunion de structuration est programmée le 23 septembre prochain à Arnouville.



La troisième ville francilienne

à la conquête de ses terres agricoles

Un grand appel à manifestation d'intérêt a été lancé sur la Plaine d'Argenteuil. Objectif: la réhabilitation agricole et paysagère de la plaine des Allobroges.

Cette démarche est portée par Île-de-France Nature, en partenariat avec la Ville d'Argenteuil et l'EPT Boucle Nord de Seine, avec le soutien de la Métropole du Grand Paris. Il s'agira d'abord de constituer une phase exploratoire. Elle précède un appel à candidatures qui va permettre tout prochainement de désigner le ou les dossiers retenus. Cette démarche vise à identifier des porteurs de projets agricoles à vocation productive, pédagogique et/ou solidaire, à tester l'adéquation des projets avec les caractéristiques et contraintes du site mais aussi à affiner la stratégie opérationnelle de mise en œuvre sur la plaine des Allobroges. La plaine d'Argenteuil constitue l'un des derniers vestiges de la ceinture maraîchère parisienne. Le secteur des Allobroges,

retenu pour cette première phase, offre un cadre privilégié pour développer des projets durables, accessibles aux habitants et respectueux de la biodiversité. Les initiatives devront contribuer à la qualité paysagère, écologique et sociale du site. Sont notamment encouragées : horticulture, pépinière, fleurs coupées, arboriculture, viticulture, cultures spécialisées ou activités hors-sol, dans une logique de pratiques respectueuses de l'environnement.

Qui peut candidater ? Aussi bien des exploitants agricoles ou collectifs d'agriculteurs, des organismes de développement agricole comme des entreprises ou associations en lien avec l'agriculture.

La démarche reste ouverte à d'autres profils en cohérence avec les objectifs du projet. www.iledefrance-nature.fr
Pour candidater
agriculture@iledefrance-nature.fr

Visite guidée "Commeny, un village typique entre agriculture et ruralité"

Le 27 septembre de 10h à 12h30 :

un habitat groupé et continu, quelques grandes fermes traditionnelles, ouvrant sur l'extérieur grâce à leurs portes charretières, un lavoir excentré... Malgré la proximité de la Chaussée Jules-César, ce village un peu à l'écart des grands axes de circulation modernes a su garder son patrimoine architectural ancien et sa ruralité. Parcours de 5 km. Sortie animée à Commeny par Sandrine BERNARD, guide du Vexin français, dans le cadre de la Balade du dimanche, en partenariat avec le Parc naturel régional du Vexin français.

Sur inscription au 06 08 28 02 15 ou
contact@anesenvexin.fr

Tarif unique : 7 € - Gratuit -10 ans.

Des aides exceptionnelles de la Région

À l'occasion du Festival de la Terre, la Région Île-de-France a annoncé le lancement d'un Plan régional d'urgence "Puissance agricole" doté de 5 M€ pour soutenir la ferme francilienne. La Région engage quatre mesures pour répondre aux difficultés des exploitants, assurer la continuité d'exploitation et accompagner les jeunes agriculteurs. Il s'agit d'étendre le "chèque prévention" au monde agricole, de doubler le rythme de développement de l'irrigation, de faciliter l'accès au foncier pour les jeunes agriculteurs et enfin soutenir les pépiniéristes franciliens par des contrats de culture.

De son côté si le gouvernement a annoncé plus d'un milliard d'euros d'aides d'urgence, le monde agricole juge unanimement la réponse insuffisante face à des pertes estimées à plus de 10 Md€. Les syndicats dénoncent un dispositif trop limité, notamment pour les exploitations non assurées, et réclament davantage d'aides directes pour éviter les faillites et permettre de préparer la prochaine campagne.

Besoin de renfort en logistique ?

Nous formons vos **futurs talents**

Profils adaptés

Recrutement facilité

Gain de temps

01 85 15 57 60
www.procarist.com
contact@procarist.com

Contactez-nous pour accueillir un alternant logistique

Des solutions d'emballage qui ont du sens pour la planète.

www.siremballage.fr

LA MENUISERIE ST-ANTOINE *façonne* le bois depuis 30 ans

L'entreprise familiale perpétue un savoir-faire où la matière rencontre la précision du geste. Trois décennies à travailler ce matériau noble, à lui donner corps, mais aussi à construire une réputation fondée sur la qualité et la proximité. Cette belle société familiale a été créée par Jean-Paul COGUIC, rejoint par Sébastien et Vincent, ses deux fils, pour continuer à développer l'activité. Elle regroupe aujourd'hui une quinzaine de collaborateurs à Ennery, dont Thomas, qui incarne la 3^e génération, toujours des projets dans les cartons et l'envie de partager cette date anniversaire symbolique.

Jean-Paul COGUIC, alors jeune mécanicien électricien, rencontre sa future épouse, Christiane, fille d'un menuisier charpentier et dirigeant de l'entreprise Cresson. Il se fait embaucher et se forme aux rudiments du métier avant de créer à son tour, en 1996, sa propre menuiserie. Aujourd'hui, à 82ans, celui que ses proches surnomment "Paulo" est toujours en activité, salopette et bleu de travail, souriant, animé par cette petite flamme et le goût du travail qui ne l'a pas quitté. Un exemple pour les jeunes générations qui apprennent à ses côtés. Il a transmis cet enthousiasme communicatif à ses enfants qui l'ont rejoint dans l'aventure : d'abord Vincent, artisan tapissier, le "manuel", à la vision technique. Ensuite Sébastien. En 2007, il est sollicité pour venir "donner un coup de main" sur un gros chantier, représentant à lui seul le chiffre d'affaires annuel de l'entreprise. A son arrivée, il endosse le costume de commercial. Ancien directeur de magasin dans le domaine du prêt-à-porter, son goût pour le relationnel, le réseau, la coordination permet de développer la structure. Cet élément déclencheur va réunir les trois hommes sur le long terme, initiant une collaboration harmonieuse. "Nous nous consultons beaucoup pour aborder au mieux les chantiers, échanger et confronter nos points de vue", explique celui-ci. Il est fréquent

que nous allions prendre ensemble les mesures chez nos clients, ce qui permet d'évaluer au plus juste les cotes et chiffrages."

Un travail soigné

La menuiserie, installée depuis une quinzaine d'années au 66 chemin de la Chapelle St-Antoine, dont est inspiré son nom, a fait l'objet de nombreux investissements machines, notamment sur la partie aspiration et en découpe avec une approche tournée vers l'environnement. Les bâtiments regroupent les stocks, le bureau d'études équipé de logiciels 3D et des ateliers de 600 m² où prennent vie les commandes de ses clients : agencements, aménagements intérieurs en bois massif ou panneaux, dressings, escaliers, mobilier, banques d'accueil, tablettes... Mais aussi réalisations extérieures comme des portails, des volets, des portes cochères, des créations sur-mesure adaptées à la demande du client... Toutes les solutions techniques sont possibles, jusqu'à la réalisation d'une Tiny house, maisonnette mobile entièrement imaginée et conçue en interne. Les équipes restent à l'affût des derniers produits innovants comme les résines, en lien étroit avec ses fournisseurs. La démarche passe aussi par une veille régulière sur les salons pour aller chercher des sources d'inspiration et rester en phase avec les dernières tendances.

Une clientèle éclectique

Active dans les réseaux (BNI, Club ACE, Chambre de Métiers, FFB95), l'entreprise met aussi bien son savoir-faire au service des particuliers, entreprises et commerces que des collectivités (Val d'Oise, Yvelines, Paris ou l'Oise), dans un rayon géographique proche, régulièrement en lien avec les architectes, prescripteurs privilégiés. Malgré une conjoncture générale compliquée, la société, misant sur la qualité, a tiré son épingle du jeu. Son chiffre d'affaires avoisine les 2,1 M€, en croissance de 7 à 8 % cette année. Tout en gardant un effectif stable et une dimension humaine, les dirigeants souhaitent continuer à développer la partie menuiserie extérieure et fermeture de bâtiment. Pas de répit même durant l'été, où les collaborateurs ont œuvré avec réactivité pour réaliser l'agencement d'un bar à jus parisien. Parmi ses clients, la Menuiserie compte de nombreuses maisons de luxe, de belles institutions (le CNRS, le Conservatoire national des Arts et Métiers, la CCI...), mais aussi des projets pour des boutiques installées sur la plus belle avenue du monde. Localement, les équipes mènent un beau chantier à la Maison Gérard Philippe (Cergy) en intervenant pour la réfection des fenêtres et menuiseries intérieures. Et bien d'autres encore...

À l'occasion de ses 30 ans, la société organisera en octobre un événement pour réunir ses clients, prestataires fournisseurs, amis et travaille actuellement à la réalisation d'un show-room, espace dédié à la présentation de son savoir-faire avec des produits mis en situation. Il sera opérationnel d'ici la fin de l'année. La société familiale s'appuie sur un bel esprit d'équipe (quasi exclusivement masculine, exception faite d'Isabelle, secrétaire et unique représentante de la gent féminine), mêlant collaborateurs expérimentés et apprentis, cultivant camaraderie et partage pour que chacun s'y sente bien. La dimension sportive est aussi chère aux dirigeants, athlètes accomplis dans différentes disciplines et notamment l'aviron avec une forte implication au sein de l'ASNO à Pontoise. Dépassement de soi, goût de l'effort, respect, autant de valeurs

66 chemin de la Chapelle
Saint-Antoine à Ennery
Tél. : 01 30 38 40 70
www.menuiseriesaintantoine.fr
Chiffre d'Affaires : 2,1 M€
Effectif groupe : 15 personnes



SIMONE
RESTAURANT

**ORGANISEZ VOS REPAS D'AFFAIRES
ANNIVERSAIRES
EVG - ENTRE AMIS...**

PLUS DE RENSEIGNEMENTS AU 01.30.73.24.00

SUR LE COMPLEXE DE KARTING RKC - AÉRODROME DE PONTOISE 95650 BOISSY L'AILLERIE

Vincent SALUR, de l'or dans les mains

Il y a des vocations qui naissent dès le plus jeune âge.

Passionné de pâtisserie depuis l'enfance, aujourd'hui chef renommé, Vincent SALUR, 37 ans, originaire de Gonesse, a ouvert sa première boutique dans le 15^e arrondissement de Paris en 2022. Il y affine son style : des créations élégantes, gourmandes, tout en finesse, à l'esthétique incroyable. Ses trompe-l'œil font rapidement son succès sur les réseaux sociaux, vitrines de ses dernières créations, qu'il partage avec une très large communauté de gourmands. Aujourd'hui, il compte plusieurs adresses dans la capitale dont une présence au Gourmet des Galeries Lafayette et une boutique à Gonesse.



39 – 41 rue de Paris à Gonesse
25 rue de Lourmel 75015 Paris
6 rue Jouffroy-d'Abbans
77017 Paris

01 72 52 30 18
www.vincentsalur.com

Chiffre d'Affaires : 2 M€
Effectif : 30 personnes

La pâtisserie dans les gènes

Vincent se familiarise avec l'univers des fournils très tôt : son père, issu de la communauté assyro-chaldéenne, est pâtissier spécialisé dans les desserts orientaux. Adolescent, il commence à l'aider et découvre son intérêt pour le métier. Il se souvient qu'enfant, il réalise pour l'anniversaire de sa mère sa première tarte aux fraises. La fierté qu'il lit dans ses yeux est la plus belle des récompenses. En classe de 3^e, il effectue un stage dans une boulangerie près de chez lui qui débouche sur un apprentissage. Il choisit ensuite de travailler un an en boulangerie pour se perfectionner dans le travail des pâtes et la technique boulangère. Cette expérience complémentaire vient enrichir son savoir-faire. Il découvre les exigences du métier, mais aussi la satisfaction de créer de ses propres mains, tout en développant en parallèle un goût pour le dessin. Cette dimension artistique se décline dans ses pâtisseries, véritables terrains d'expression, mais aussi dans ses pains, viennoiseries, biscuits, flans et entremets proposés en boutique. La gamme est large, le succès au rendez-vous.

Trompe-l'œil

Au fil des années, Vincent affine son style, son identité. Il cherche à repousser les limites de la pâtisserie traditionnelle et s'intéresse particulièrement au trompe-l'œil : reproduire un fruit, un objet ou une forme familière, tout en cachant derrière son apparence un véritable dessert. L'exercice demande une grande précision. Les formes doivent être réalistes, à s'y méprendre. "Je recherche en permanence un parfait équilibre

entre la qualité des ingrédients, la richesse des textures, le mariage des saveurs qui doivent surprendre en bouche. Chaque création est un voyage gourmand, raconte une histoire, déclenche une émotion. Tout au long de l'année, nous imaginons de nouveaux moules, des formes graphiques originales et des recettes uniques pour émerveiller visuellement autant que gustativement." Parmi ses créations signatures figurent La Rose et Le Cyggoutne, au rendu spectaculaire et délicat, qui invitent à plonger dans le monde de l'illusion. Le chef reconnaît avoir un faible pour le chocolat, son ingrédient de cœur, celui sans lequel la pâtisserie n'aurait pas le même sens.

Le grand tournant entrepreneurial

En 2022, le jeune chef ouvre sa première boulangerie-pâtisserie dans le 15^e arrondissement de Paris, rue de Lourmel. La notoriété monte rapidement. Ses créations largement relayées sur les réseaux font le buzz sur Instagram (400000 abonnés) et TikTok. Vincent SALUR poursuit son développement fin 2024 avec une implantation dans le 17^e, aux Batignolles. En 2025, changement de dimension avec l'ouverture d'un laboratoire au Thillay, structure de production dédiée, permettant une nouvelle logique d'organisation. Son travail dépasse progressivement le cadre de ses boutiques. Il participe à des événements, développe les créations sur mesure et initie des collaborations personnalisées avec des marques. Son leitmotiv : toujours chercher à surprendre, aller plus loin dans la technique et l'inventivité. À la demande de la marque pour ses 20 ans, il réalise une reproduction

comestible du boîtier Coyote. Fan de Dragon Ball, il transforme les mythiques boules de cristal en pâtisserie, avec un crémeux yuzu, biscuit madeleine, ganache vanille et caramel cacahuète. En décembre 2025, la maison fait ses premiers pas au Gourmet des Galeries Lafayette (Opéra et Champs Elysées), une véritable consécration après des années de travail, une très grande fierté. À cette occasion, il imagine un entremets Coupole et une bûche Haussman.

Retour aux sources

Cette ascension parisienne ne lui fait pas oublier d'où il vient. Son parcours prend une dimension symbolique avec l'ouverture d'une boutique à Gonesse début 2026. Revenir dans sa ville natale après avoir développé son activité à Paris constitue une forme de boucle dans son histoire personnelle. Le projet est d'autant plus symbolique qu'il est porté avec des associés et amis d'enfance, Denis YIGITLER et David GOL. Une manière de faire croître l'entreprise tout en conservant un lien fort avec le territoire qui l'a vu grandir.

Son exigence et sa "patte" le placent aujourd'hui parmi les plus belles adresses parisiennes. Olivier SALUR souhaite continuer à développer et faire grandir son nom, à séduire de belles marques, sans perdre l'identité qui a fait la recette de son succès : l'exigence artisanale.



C.Clim 25 ans d'expérience
ÉTUDE CONCEPTION INSTALLATION MAINTENANCE
01 34 14 30 20 | cclim.fr
1, rue Marguerite Pery à Taverny

Ça s'est passé !

Jeudi 3 septembre : *Raquettes en main, les adhérents montent au filet*

En ce premier jeudi de rentrée, nous étions 25 chefs d'entreprise à chausser les baskets pour nous retrouver sur les terrains de Padel 95 à Pontoise avec les entrepreneurs du Cercle Padel. Pour certains c'était une découverte, pour d'autres, déjà plus aguerris, place à la compétition avec des matchs en montantes-descendantes. Encadrés par les coaches Marc et Brice, les participants ont pu s'initier aux fondamentaux de cette discipline qui connaît un succès fulgurant : un sport ludique qui se joue à quatre, où il faut autant apprivoiser la petite balle jaune que les rebonds parfois déconcertants sur les vitres ! Quelques coups dans le filet, des trajectoires improbables, des placements à corriger mais nous retiendrons surtout des échanges prometteurs et des points constructifs. Chacun a trouvé son rythme et apprécié ce moment de décompression dans la bonne humeur. La matinée était coordonnée par Anne-Laure SERGENT, adhérente du club, agent général AXA qui est à l'initiative de la création de ce club business et instigatrice du réseau de femmes Reso'L. Les échanges se sont prolongés autour d'un déjeuner au Comptoir Italien, situé en face du Padel 95.

Le Cercle Padel, né il y a environ un an, évolue au sein des installations de Padel 95 à Pontoise en mixant sport, réseau et convivialité. Le rendez-vous réunit chaque mois des entreprises autour de cette thématique originale qui permet aux adhérents de se découvrir sur les terrains dans une ambiance détendue et propice aux rencontres.

Si vous avez envie de rejoindre la partie, rapprochez-vous d'Anne-Laure.

Il suffit parfois d'une raquette pour faire naître de belles connexions !

Contact : agencea2p.annelaure.sergent@axa.fr

06 88 29 18 85 - www.padel95.fr



À venir

Mercredi 30 septembre de 8h30 à 10h

"café-croissants" chez ICMT et Sports et Paysage

Ben ELARBI, dirigeant de **ICMT** (informatique) et JérémY RAYSSEGUIER de **Sports et Paysages** (aménagements paysagers) dans leur bâtiment à Puiseux-Pontoise, 1 bd du Moulin à Vent (anciennement Parflam). Ils nous accueilleront dans leurs locaux communs pour un petit-déjeuner, avec visite du site, accès au rooftop si le temps le permet et présentation de leurs activités respectives.

Nos hôtes :

Fondé par Ben ELARBI, adhérent

de longue date, ICMT France accompagne les entreprises dans la gestion, la sécurisation et l'évolution de leur infrastructure informatique. Son objectif : garantir à ses clients une informatique fiable, sécurisée,

performante et disponible, avec un accompagnement personnalisé et un interlocuteur unique. Depuis sa fondation en 1951, Sports et Paysages SEPA (membre du groupe Cap Vert), regroupe 132 collaborateurs. La société s'est

établie comme une référence en matière d'aménagement paysager en Île-de-France à travers la création, l'entretien d'espaces verts et l'élagage (clientèle allant des collectivités aux particuliers). JérémY RAYSSEGUIER nous présentera une autre activité présente sur place : la société CCA Perrot qui appartient au même groupe, entreprise reconnue pour son expertise dans les domaines de la fontainerie et de l'arrosage automatique.



Vendredi 23 octobre de 8h30 à 10h

Rencontre avec les élus cergy-pontains à la Turbine

Le club prévoit une rencontre avec Raphaël LANTERI, nouveau vice-président en charge du développement économique de l'agglomération de Cergy-Pontoise et Marc BILLAND, conseiller communautaire délégué à la stratégie commerciale et à l'entrepreneuriat à la CACP. Cette manifestation se tiendra le

vendredi 23 octobre à la Turbine sous forme de petit-déjeuner. L'occasion de faire connaissance avec les successeurs de Gilles LE CAM, d'évoquer les projets économiques en cours sur l'agglomération et d'échanger sur les attentes et préoccupations des entreprises.

En novembre :

visite de Nationale 7 Traiteur à Ennery

Michèle et Francis LECAM et Eugénie VADEL nous recevront pour découvrir les laboratoires de Nationale 7, dévoiler la nouvelle carte automne – hiver et apprécier le savoir-faire de cette belle maison référencée dans des lieux

aussi prestigieux que le Printemps Haussman et la Cité immersive des Fables à Paris, mais aussi présente sur de nombreuses manifestations locales. La date vous sera prochainement communiquée.

SAVI : une association contributrice et engagée

Portée par un noyau dur de dirigeants investis et solidement ancrés sur le territoire, l'association des entreprises de Sarcelles et Villiers-le-Bel anime le tissu économique tout en restant attentive au quotidien des acteurs qui participent à sa sécurité et à son développement.



Le 13 juin dernier, la SAVI s'est associée à un événement organisé par les sapeurs-pompiers de Villiers-le-Bel, à l'occasion du 50^e anniversaire de la caserne, installée au cœur de la zone industrielle. Le site a ouvert ses portes aux habitants, nombreux à venir découvrir l'univers des soldats

du feu. "Nous avons offert 300 repas à l'occasion de cette journée placée sous le signe de la convivialité", précise Richard BOUANICHE, trésorier.

En juin, l'association était également présente aux côtés de la Police nationale et du commissariat principal de Sarcelles pour sa kermesse à destination des personnels. Elle a fourni de nombreux lots pour sa grande tombola.

"En entretenant des relations régulières avec les forces de l'ordre, les sapeurs-pompiers et les institutions locales, la volonté est de consolider notre réseau de proximité, de renforcer les liens entre les entreprises et ceux qui œuvrent au quotidien à la sécurité du territoire à travers une multitude d'interventions (incendies, intrusions, accidents, incivilités...). Notre soutien se traduit par des actions concrètes, et permet une meilleure connaissance mutuelle des enjeux de chacun afin de créer des rapprochements et interactions."

Cet engagement de la SAVI se matérialise aussi par des dons réguliers à des associations caritatives, mais aussi aux structures de santé du territoire, notamment l'hôpital de Gonesse et l'Institut de Cancérologie Paris Nord, établissement spécialisé en oncologie implanté à Sarcelles.

Prochaine étape : l'organisation d'un grand cocktail est planifiée fin octobre. Il réunira les entreprises de la zone et les personnalités, une nouvelle occasion de favoriser les échanges et de participer au dynamisme économique.

**Contact SAVI : 06 86 66 17 63 - richard.agi@free.fr
QG : 13 rue de l'Ecouvrier à Sarcelles**

Une équipe sur le terrain

Présidée par Guy Partouche, la SAVI rassemble un collectif d'entrepreneurs en prise directe avec l'écosystème politico-économique du département, engagés dans la valorisation des parcs d'activité et très présents sur le terrain. La structure revendique un rôle qui dépasse la seule animation de son réseau professionnel en étant ancrée dans son environnement, attentive à ceux qui y travaillent, actrice et facilitatrice sur son territoire.

Le bureau s'appuie sur Georges YARAMIS (également président de l'ASPI, Association Syndicale du Parc Industriel de Sarcelles - Villiers-le-Bel), ainsi que plusieurs propriétaires et industriels mobilisés, parmi lesquels Richard et Albert BOUANICH, mais aussi Daniel YARAMIS et Bruno DIDIER (ancien président).



Olivier Vignal
ENTREPRENEUR PAYSAGISTE

Étude et conception
Réalisation
Entretien d'espaces verts
Service à la personne

01 30 39 21 70 - vignalpaysagiste.com - Vigny

La chronique de RG Conseil

Après un été suffoquant, RG Conseil vous accompagnera au cours de ces prochains mois afin de vous apporter son expertise et ses conseils, et faciliter vos projets immobiliers : location, acquisition, vente, construction, extension, qu'il s'agisse de bureaux, d'un entrepôt, d'un local d'activités, d'une usine, et ce, en Ile de France, comme en Régions. RG Conseil, un savoir-faire local au service de vos projets.



Régis Gluzman
rgluzman@rg-conseil.immo
Tél : 07 62 50 04 07
www.rg-conseil.immo

23 lauréats "Artisans du tourisme" labellisés par le Département

Ce label récompense les professionnels des métiers d'art et de bouche qui, par leur activité, participent à l'attractivité du territoire et au tourisme local. Le label répond à un cahier des charges rigoureux qui, au-delà des critères liés au savoir-faire et à la qualité des réalisations, évalue également la capacité de l'artisan à valoriser lui-même son travail auprès du grand public, notamment à travers une vente directe, une dégustation, des démonstrations ou des ateliers.

13 artisans de métiers de bouche :

Nature & Cacao, Chocolatier-Pâtissier à Argenteuil et Saint-Gratien (2 labels)

L'Atelier de Thomas, Chocolatier à Jouy-le-Moutier

L'écrin de l'atelier des Fromages, Fromagerie et épicerie fine à L'Isle-Adam (2 sites)

Boucherie Avisse, Boucherie à Persan

Brûlerie d'Enghien, Torrificateur à Enghien-les-Bains
Boucherie CARLES à Enghien-les-Bains

Chocolaterie Valadon, Chocolatier à Ennery

Chocolaterie du Vexin, Chocolaterie artisanale, épicerie fine et salon de thé à Marines

La Maison qui Fume, Artisan fumeur de poisson à Auvers-sur-Oise

Les Chocolats de Vétheuil, Chocolatier à Vétheuil

La Brasserie du Vexin, Bière artisanale à Théméricourt

La Belle Rouge, Boucherie à Sagy

Apholl, Boulangerie et pâtisserie à La Roche-Guyon

10 artisans de métiers d'art :

Graine de Tapissier, Tapissier décorateur à Argenteuil

NT Coutellerie, Coutelier à Saint-Prix

Etincelles d'argent, Création et vente de bijoux à Pontoise

Be Bees, Cirière en cire d'abeille à Pontoise

Atelier Acao, Fabrication de céramique à Montgeroult

Création Tissages, Artisan tisserand à Vétheuil

Atelier 5.96, Coutelier à Vauréal

Lumilace, Conception de luminaires à Vauréal

Un temps pour Relier, Artisan relieur à Vauréal

Grandsert, Vitrailiste à Bessancourt



©Ophélie BLEUNVEN - CDVO

À Beauchamp, un nouveau lieu de vie au cœur du Vectura Park

La pose de la première pierre du futur centre de services du Vectura Park se tiendra le 24 septembre. Depuis 2019, la transformation de l'ancien site industriel 3M a fait émerger un parc où développement économique et qualité de vie convergent. La construction de ces nouvelles infrastructures marque une étape dans ce processus. Ce futur lieu réunira des services et des espaces de

convivialité pour faciliter le quotidien, favoriser les rencontres et accompagner la vie des entreprises, de leurs collaborateurs et des Beauchampois : restaurant, équipements sportifs avec salle de fitness et terrains de padel, crèche, business center et jardin potager y seront regroupés au cœur du Vectura Park situé chemin de Saint-Prix à Beauchamp.

VOTRE PARTENAIRE LOCAL

eBUROTIC
IMPRESSION • DEMATERIALISATION • INFORMATIQUE

www.eburotic.fr
01 80 92 96 73
contact@eburotic.fr
5-7 rue du Petit Albi - 95800 CERGY

SIMPLIFIEZ VOTRE QUOTIDIEN PROFESSIONNEL AVEC NOS SOLUTIONS

GESTION ÉLECTRONIQUE
DOCUMENTS & COURRIERS

INFORMATIQUE & RÉSEAUX

NOS SOLUTIONS D'IMPRESSION

ÉCRAN TACTILE INTERACTIF

CY Pro'Pulse :

croiser les expertises pour relever les défis de demain

Fort du succès de sa première édition, CY Pro'Pulse, l'événement de la formation professionnelle de CY Cergy Paris Université, revient le jeudi 15 octobre pour une nouvelle soirée de rencontres et d'échanges, dédiée aux grands enjeux qui façonnent notre territoire, de 17 h 30 à 20 h.

Cette année, deux tables rondes réuniront chercheurs, professionnels, décideurs et acteurs socio-économiques autour de deux thématiques majeures :

Comment CY Cergy Paris Université et l'hôpital NOVO répondent aux enjeux de santé du territoire tout en relevant le défi des maladies chroniques ?

Avec l'intervention de :

D^r Edouard DEVAUD :

Chef du Service de Médecine Interne / Pathologies Infectieuses et Tropicales à NOVO ;

Président CME de NOVO et Vice Président de la conférence Nationale des PCME et PCMG de CHG en charge des sujets Recherche-Innovation-Numérique et président de la conférence Ile-de-France des PCME/PCMG de CHG

D^r Omar AL TABAA :

Chef de service de Rhumatologie à l'hôpital NOVO et Président de la commission de recherche clinique de l'Hôpital NOVO

P^r Damien SEYER :

Professeur des Universités - Microbiologie-Laboratoire Errmmece

D^r Nadine MÉTAIS,

Coordinatrice Générale IRST

Mobilité quotidienne : comment changer les habitudes pour accompagner les transitions ?

Maryline LEMONNIER

Directrice Marketing et Commerciale KEOLIS

Hazem MOKADDEM

Directeur Francilité Seine et Oise

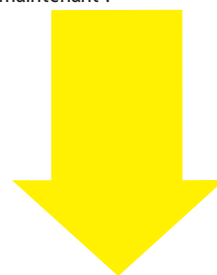


Pensé comme un espace de dialogue et de mise en réseau, CY Pro'Pulse est l'occasion de découvrir des initiatives inspirantes, de croiser les regards et de nouer de nouvelles collaborations entre le monde académique et les acteurs du territoire.

Au-delà de la formation, l'Université offre l'opportunité d'analyser, de mieux appréhender les transformations de notre société et leurs impacts sur le monde économique. Cette démarche se veut particulièrement intéressante pour les chefs d'entreprise qui peuvent y trouver de nouvelles clés de compréhension, nourrir leur réflexion et prendre du recul sur les enjeux auxquels ils sont confrontés au quotidien.

Rejoignez cette nouvelle édition, échangez avec des experts reconnus et prenez part aux réflexions qui dessinent les solutions de demain.

Les places étant limitées, inscrivez-vous dès maintenant !



CY PRO'PULSE

2ème édition

Ensemble, construisons l'avenir

+ D'ENGAGEMENT
+ D'EXPERTISE
+ DE PARTAGE

15 jeudi **2026**
oct. de 17h30 à 21h
Cergy

AU PROGRAMME

17H30-19H30 Deux tables rondes

"Comment CY Cergy Paris Université et l'hôpital NOVO répondent aux enjeux de santé du territoire tout en relevant le défi des maladies chroniques ?"

"Mobilité quotidienne : Comment changer les habitudes pour accompagner les transitions ?"

19H30-21H Cocktail et networking



Inscription gratuite et obligatoire



Ce travail a bénéficié d'une aide de l'État gérée par l'Agence Nationale de la Recherche au titre de France 2030 portant la référence « ANR-22-ASDR-0010 ».

CY Formation Professionnelle - juin 2026 - ne pas jeter sur la voie publique - Canva

Rendez-vous à la JET le 29 septembre

La journée de rencontres et de networking entre les entreprises et acteurs économiques du Val d'Oise revient pour sa 21^e édition. Elle mêlera compétition et initiation au golf, village de partenaires, conférences et surtout un Business Speed Meeting permettant de multiplier les contacts et de faire émerger de nouvelles collaborations. La journée se prolongera par un cocktail, un dîner et une soirée festive.

www.eco-plainevallee.fr/entreprendre/les-grands-rendez-vous/jet/

L'ADIE recherche ses bénévoles

Envie d'agir pour l'entrepreneuriat, de vivre une aventure humaine et collective ? L'Adie recrute 80 bénévoles pour soutenir les créateurs issus des quartiers d'Île-de-France. En s'engageant avec l'Adie, les bénévoles rejoignent une équipe soudée de salariés et de bénévoles déjà en place, partagent leurs expériences et contribuent concrètement aux projets des habitants et à la vitalité économique de ces territoires souvent fragilisés. En Île-de-France les missions proposées permettent à chacun de s'engager à son rythme, généralement sur la base d'une demi-journée par semaine. www.adie.org

ADP vise les 90 millions de passagers d'ici 2035

L'État et le Groupe ADP ont validé fin juillet un plan d'investissement inédit de 8,2 milliards d'euros pour porter la capacité de Roissy-Charles-de-Gaulle à 90 millions de passagers annuels d'ici 2035 (contre 17 millions aujourd'hui), soit 18 millions de voyageurs supplémentaires chaque année. Si le financement du projet, porté par la hausse des redevances aéroportuaires, cristallise la contestation des compagnies aériennes, l'augmentation du trafic qu'il vise à absorber devrait profiter à l'écosystème hôtelier installé aux abords de la plateforme.

EBI : le vivant comme point de départ, l'industrie comme terrain d'action

L'EBI fait évoluer sa plateforme de marque et affirme une nouvelle dynamique pour accompagner les transformations des bio-industries et des biotechnologies. Avec une identité visuelle repensée, un nouveau territoire d'expression et une signature forte, "Innover, transformer, impacter", l'école réaffirme ce qui fait sa singularité : faire dialoguer sciences du vivant, technologies et industrie avec une présence dans des secteurs

essentiels (santé, pharmacie, cosmétique, agroalimentaire, environnement) pour concevoir des solutions concrètes, utiles et responsables. Cette nouvelle signature met en lumière ce qui caractérise l'EBI : la capacité à relier connaissances scientifiques, innovation et réalités industrielles, tout en intégrant les impacts économiques, environnementaux et humains aux solutions développées.

Une rentrée économique riche en événements

Après la "REF" du MEDEF sur le thème du courage les 26 et 27 août au stade Roland Garros, la CCI Val d'Oise a réuni plus de 300 entrepreneurs à la Ferme aux Saules à Menucourt le mercredi 9 septembre, avec le témoignage de Téhé OULA, créateur de Goldaia suivi de rendez-vous d'affaires et d'échanges networking. Un moment enrichissant riche de rencontres fructueuses.

Quoprod est une plateforme collaborative dédiée à la sous-traitance de pièces mécaniques sur mesure. Elle aide les fabricants à développer leurs business en les connectant avec de nouveaux clients tout en permettant aux acheteurs d'identifier le sous-traitant adapté à leur besoin.



Quelques jours avant, la Turbine de Cergy organisait son afterwork "Ils font bouger Cergy-Pontoise", une soirée ponctuée de témoignages et la découverte de beaux parcours. Ce moment avait un objectif : mettre en lumière ceux qui entreprennent, développent leur activité, créent des emplois, innovent, s'engagent et contribuent au développement de Cergy-Pontoise.



Parmi les histoires inspirantes croisées ce soir-là : **Les Féés Récup**, entreprise sociale, qui a pour vocation d'aider les habitants à améliorer leur cadre de vie tout en préservant l'environnement ;

Loc Watt spécialisé dans l'accompagnement technique, juridique et administratif pour monter des projets de développement des énergies renouvelables ;

Avocajust, une application web de mise en relation directe entre avocats et justiciables. Elle donne accès à une communauté d'avocats de manière simple et ludique.

Erige est spécialisé dans le suivi de chantier photo / vidéo par drone ainsi que par caméra timelapse. Elle propose à ses clients la solution timelapse la plus innovante et la plus compétitive du marché.

Enfin, une belle succès story, celle de **DRY4GOOD**, entreprise agroalimentaire qui transforme des fruits, légumes et matières premières agricoles en ingrédients naturels déshydratés destinés à l'industrie alimentaire et cosmétique, grâce à une technologie de séchage innovante préservant les qualités nutritionnelles et gustatives.

©photos : Adrien Hilpert - CACP

Cent femmes au GARAC

Quand les métiers de l'automobile, du camion, de la moto et des nouvelles mobilités se conjuguent au féminin. Le GARAC franchit un cap symbolique et historique : à la rentrée 2026, 100 jeunes femmes rejoignent les formations de l'Ecole Nationale des Professions de l'Automobile et de la Mobilité. Une première depuis la création de l'établissement en 1948, tout comme l'effectif global des jeunes accueillis à la rentrée qui dépasse pour la première fois le seuil des 1600. Ce chiffre marque une évolution profonde du secteur et vient récompenser l'engagement de longue date du GARAC pour ouvrir davantage les métiers techniques aux jeunes femmes et faire évoluer les représentations.

Le GARAC poursuit sa mobilisation avec la 12^e édition de sa Girl's Day qui se tiendra le mercredi 24 février 2027.

Solutions Événements écrit une nouvelle page de son histoire

Le 8 septembre dernier, l'entreprise organisait son inauguration à Puisseux-en-France, à l'invitation de Benjamin PRADIER, président-fondateur.

Cette très belle soirée a permis de saluer le développement d'une société emblématique de la filière événementielle et son attachement durable au Val d'Oise, où elle est implantée depuis 22 ans. Créée à Paris en 2004, Solutions Événements s'est rapidement distinguée par une approche novatrice : proposer une offre intégrée et accessible en ligne, réunissant des métiers qui étaient jusque-là souvent traités séparément. L'entreprise a notamment lancé l'une des premières plateformes de location événementielle en ligne accessible 24/24 h, facilitant l'organisation des événements professionnels comme particuliers. Aujourd'hui, elle propose

un catalogue de quelque 3000 références, destiné aux entreprises, agences, lieux de réception, institutions et particuliers. Mobilier, décoration, scénographie, équipements audiovisuels, sonorisation, éclairage, vidéo, structures, signalétique, impression événementielle, logistique et marketing opérationnel : l'entreprise apporte une réponse globale, avec un interlocuteur dédié à chaque opération et dispose de sa propre flotte de livraison. Implanté au 7, rue du Commerce, le nouveau site de 12 500 m² a été conçu pour accompagner la poursuite de la croissance de l'entreprise et renforcer ses capacités opérationnelles en optimisant ses flux et en accompagnant des opérations toujours plus diverses, partout en France voire en Europe.

www.solutions-evenements.fr



Seine Parisii, une première tranche inaugurée

750 logements livrés (1200 à terme), un port de plaisance en activité, des espaces publics, une école ouverte, des commerces et restaurants (sur 3000 m²) et bientôt une crèche..., la première tranche de la nouvelle marina est désormais opérationnelle. Elle a été officiellement inaugurée le 12 septembre, en lien avec les habitants lors d'une grande manifestation festive. Cette ambitieuse opération de reconquête des berges de Seine transforme une ancienne friche industrielle (suite au départ du cimentier Lafarge) en un nouveau quartier mixte, plus durable et ouvert sur le fleuve. Conçu par l'architecte-urbaniste Xavier Bohl et réalisé avec le concours des agences d'architecture ARCAS et ORGANIC ainsi que l'ensemble des partenaires publics et privés du projet (UrbanEra, Bouygues Immobilier, BNP Paribas Immobilier, Cogedim, Groupe Patrignani), Seine Parisii constitue une référence nationale en matière d'aménagement durable en étant le premier quartier labellisé BBQA Quartier. www.solutions-evenements.fr



mardi 13 octobre les rencontres interclubs sont de retour

L'événement monte en puissance pour cette seconde édition et investit un nouveau lieu : le Théâtre Madeleine-Renaud à Taverny. Cette soirée fédératrice vise à réunir les réseaux territoriaux à l'occasion d'un événement commun autour d'une intervention engageante. Parmi les réseaux parties prenantes : ACE, l'ADPAVAB, l'AIGPF, le Club des Entreprises Val Parisis, Dynactive, Dynamic 95, SAVI, Roissy entreprises.

Les participants pourront assister à un témoignage plus qu'inspirant. Celui de Taig Khris, sportif de l'extrême devenu entrepreneur. Ce triple champion du monde de roller a marqué l'histoire avec une carrière au plus haut niveau qui lui a valu une réputation internationale dans les sports extrêmes. Il s'est fait connaître du grand public notamment grâce à des exploits spectaculaires, dont son saut depuis la Tour Eiffel en 2010. Il devient ensuite animateur et participe à plusieurs émissions de télévision avant de prendre la casquette d'entrepreneur.

En 2014, il fonde OnOff, une entreprise qui permet d'avoir plusieurs numéros de téléphone sur un même smartphone grâce au cloud. Il porte aujourd'hui une vision internationale, avec un effectif de 120 collaborateurs et plus de 24 M€ de chiffre d'affaires. Prise de risque, dépassement de soi, entrepreneuriat, ce "self made man" nous racontera comment le sport lui a appris à accepter l'échec, à recommencer, travailler pour rester dans l'action et à initier de nouveaux projets.

Après ce retour d'expérience, un grand buffet laissera place aux échanges entre les participants pour prolonger la soirée. Un moment pour connecter, faire naître des idées et animer la communauté entrepreneuriale du Val d'Oise.

www.rencontresinterclubs95.fr



Tarif : 60 euros (adhérents) - 75 euros (non adhérents)
Inscription à la soirée du mardi 13 octobre 2026 - Club des Entreprises Val Parisis Soirée Interclub



Le Conseil départemental
acteur majeur de développement durable



SOUTENONS
NOS PRODUCTEURS

CONSOMMONS LOCAL !



Téléchargez
LE GUIDE



valdoise.fr