ÉDITION DE L'INDRE-ET-LOIRE

www.lepicentre.online

L'ÉPICENTRE

#015

MENSUEL MAI 2021

L'actualité économique et sociétale du Val de Loire ■ Gratuit

37

Collectivités

“ Les nouveaux trains Remi Express entrent en gare de Tours ”

P4

■ Soigner par le bien-être

P8

■ La boucherie dans le sang

P9

■ Agroalimentaire : évolution ou révolution

P20 à 26

■ 400 bonnes adresses

P27

édito

Ne plus manger idiot

Au début du 19ème siècle, l'auteur de « *Physiologie du goût* », Jean Anthelme Brillat-Savarin, avait résumé dans une formule la relation intime entre alimentation et personnalité : « *dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* ». En ce début du 21ème siècle, les femmes et les hommes des pays où l'on ne meure plus de faim ne veulent plus « *manger idiot* ». Après avoir subi longtemps, trop longtemps, les diktats d'une agriculture et d'une industrie alimentaire de masse peu regardante sur la qualité et l'origine des matières premières, ils veulent manger équilibré, responsable et citoyen.

La révolution est dans l'assiette. Révolution ou évolution, la question est posée dans notre dossier consacré à l'agroalimentaire en Centre-Val de Loire. Les enjeux sont de taille pour un territoire qui représente la cinquième surface agricole de l'hexagone avec 25 000 exploitations, 48 coopératives et 330 entreprises de l'alimentaire.

Le président de la chambre régionale d'agriculture, Philippe Noyau, le reconnait : « *c'est le consommateur qui décide* », tout comme l'emblématique président de la Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel, Emmanuel Vasseneix, qui a participé au lancement des premières briques de lait arborant la marque revendicative « *C'est qui le patron ?* ».

L'heure est aux circuits courts et à la relocalisation des productions, comme celle du cornichon par les repreneurs de la dernière vinaigrerie orléanaise Martin-Pouret, voire même à l'introduction de culture inattendue comme celle du thé sur les collines du Perche.

Bonne lecture et bon appétit !

La rédaction

sommaire

COLLECTIVITÉS ET TERRITOIRES

4 Les nouveaux trains Rémi Express entrent en gare de Tours
Tout beaux, tout neufs et tout jaune, les nouveaux trains Rémi Express commencent à circuler sur les lignes régionales en liaison avec Paris. 32 rames ont été commandées pour un montant de 480 M€.

ENTREPRENEURIAT

6 Quatre créatrices d'entreprise soutenues par Orange
Pendant plusieurs mois, quatre start-upeuses de la région Centre-Val de Loire vont bénéficier d'un programme de soutien au développement de leur entreprise, créé par Orange : #FemmesEntrepreneuses.

EMPLOI FORMATION

8 Socio-esthétique : soigner par le bien-être
Discipline encore méconnue il y a quelques décennies, la socio-esthétique a désormais sa place au rang des professions paramédicales. Zoom sur un métier tourné vers l'humain, au service des plus démunis.

LE DOSSIER DU MOIS

20 Agroalimentaire, évolution ou révolution
Certains parlent de révolution, d'autres d'évolution ; question de cadencement sans doute. Toujours est-il que les exigences des Français changent. Ils l'expriment sans retenue dans les sondages, mais aussi et surtout dans les rayons de leur magasin, à l'étal de l'épicerie et au marché fermier.

CULTURE & LOISIRS

28 Trouver son séjour au bord de l'eau avec Rives de Rêve
Amoureuse de la mer, des lacs et des rivières, la tourangelle Stéphanie Grosperrin est à l'initiative de Rives de Rêve, un site internet qui référence des hébergements et des restaurants les pieds dans l'eau. Itinéraire d'une passionnée.

L'ÉPICENTRE
www.lepicentre.online

Mensuel gratuit
#015
Mai 2021

Groupama Up/Espace entreprises, 2 avenue de Châteaudun CS1319 - 41013 Blois Cédex • 02 54 74 30 39

• Président
François Delaisse
• Directrice de la publication
Delphine Sergheraert
direction@lepicentre.online
• Relations extérieures
Philippe Duisit
06 33 22 43 19
Guillaume Malbo
06 33 12 77 56

• Contacts commerciaux
Philippe Massicot
06 45 76 98 51
Denis Labrune
06 86 70 03 85
• Impression
Imprimerie Baugé, Descartes
• Graphisme
DCO'M Sabine Virault
06 83 05 56 51

• Rédacteurs
Estelle Cuiry,
Stéphane De Laage,
Bruno Goupille,
Juliette Lécureuil,
Laëtitia Piquet
Ambre Blanes
Sophie Manuel
Jean-Michel Very

IMPRIM'VERT
PEFC 10-31-1080

LES ÉDITIONS DE L'ÉPI - S.A.S. Au capital de 10 000 euros - Siret 53804876000028 - Dépôt légal à parution - ISSN 2110-7831

Toute reproduction complète ou partielle du contenu de ce journal est interdite sauf accord préalable de la direction.

NOMINATIONS

Groupama Laurent Bouschon, directeur général

Le Conseil d'Administration de Groupama Paris Val de Loire, a nommé Laurent Bouschon, 55 ans, directeur général de la Caisse régionale à compter du 20 avril 2021.Il succède à Eric Gelpe, en fonction depuis 2012.
Laurent Bouschon, a rejoint Groupama en 1998 ou il a exercé les fonctions de directeur général adjoint de Groupama Paris Val de Loire à partir de 2012, avant d'être nommé directeur général de Mutuaide Assistance, Cofintex et directeur du pôle Services de Groupama Assurances Mutuelles en 2016.

Crédit Agricole Centre-Loire Arnaud Bodolec, président

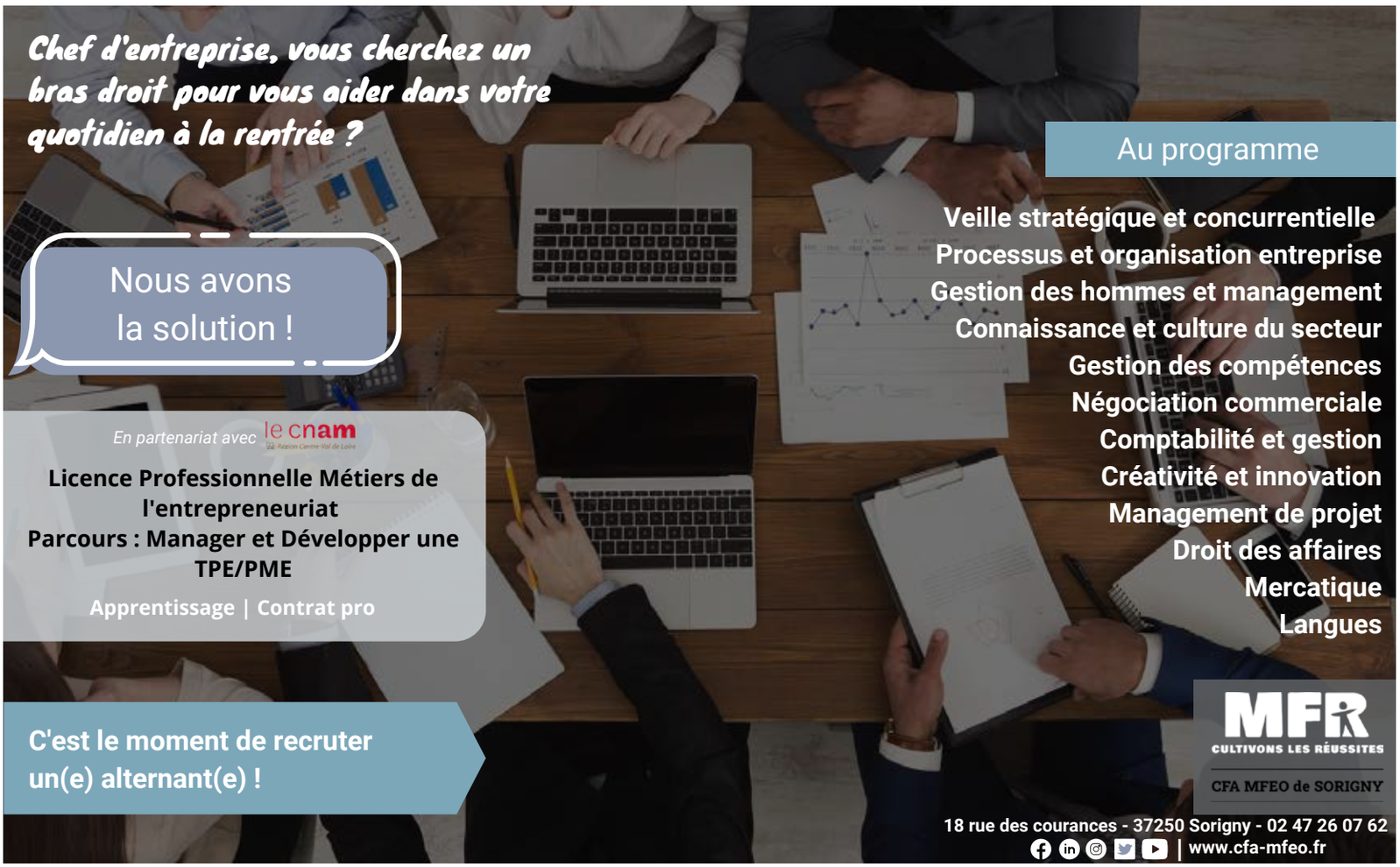
Arnaud Bodolec, 43 ans, agriculteur originaire du Cher, a été élu Président du Crédit Agricole Centre-Loire. Il succède à François Thibault, originaire de la Nièvre, qui est resté 25 ans à la présidence de la Caisse régionale.
Arnaud Bodolec était administrateur de la caisse locale de Sancoins depuis 2003, puis de la Caisse régionale à partir de 2010.

Caisse d'Epargne : Valérie Savani, présidente du C.O.S.

Valérie Savani, professeur de sciences économiques et sociales en lycée à Vierzon (Cher) a été élu à la présidence du conseil d'orientation et de surveillance (COS) de la Caisse d'Epargne Loire-Centre. Elle succède à Jean Arondel à la tête de cette instance qui vote le budget et valide les orientations proposées par le directoire que préside Nicole Etchegoïnberry.

Appel à projets de la fondation Banque Populaire

La Fondation Banque Populaire Val de France lance un appel à projets pour soutenir les initiatives remarquables dans le domaine de la valorisation des biodéchets. Il s'agit d'identifier des projets permettant de considérer les déchets végétaux ou de cuisine, les sous-produits animaux ou les matières organiques, comme des nouvelles ressources et d'améliorer les process pour en éviter la production. Ouvert aux groupements d'acteurs tels que des institutions publiques ou les structures de l'Economie Sociale et Solidaire, l'appel est doté d'un montant total de 60 000 €. Dossiers de candidature disponibles sur : https://fondation.bpvf.banquepopulaire.fr/mon-territoire-innove/



Les nouveaux trains Rémi Express entrent en gare de Tours

Tout beaux, tout neufs et tout jaunes, les nouveaux trains Rémi Express commencent à circuler sur les lignes régionales en liaison avec Paris. 32 rames ont été commandées pour un montant de 480 M€.

Rémi n'est pas le prénom du chef de gare mais plus administrativement l'acronyme de Réseau de Mobilité Interurbaine. Il n'empêche que Rémi est impatient car c'est sous le vocable de Rémi Express que se rangent désormais les TER (trains express régionaux) du Centre-Val de Loire, autrefois dénommés Corail.
Depuis la loi NOTRe de 2015, la Région a la haute main sur les transports interurbains et scolaires. Elle pilote aussi, depuis 2018, les « *trains d'équilibre du territoire* » assurant la liaison entre les villes non reliées par la grande vitesse. À ce titre, la région Centre-Val de Loire est devenue l'autorité organisatrice des dessertes longue distance Paris-Orléans-Tours, Paris-Bourges-Montluçon et Paris-Montargis-Nevers, les fameuses lignes « *Rémi Express* ».
Sur ces axes de grande circulation, les Corail ont fait leur temps. Ils dataient des années 1970 et il était plus que temps de les renouveler. Une très grosse commande a donc été passée auprès du fabricant français de référence, la maison Bombardier du groupe Alstom, implantée à Crespin dans le Nord. La commande porte sur la livraison de 32 rames de la version premium du train Omneo et la facture s'élève à la coquette somme de 480 M€. L'aide de l'État a, bien entendu, été obtenue pour signer le très gros chèque auquel s'ajoute 70 M€ pour la construction d'un centre de maintenance en gare d'Orléans.

Les invités à la présentation du 31 mars en gare de Tours ont pu découvrir l'aménagement des nouveaux trains dont la couleur fait référence à celle du tuffeau.

Quatre exemplaires livrés
Quatre exemplaires du nouveau train ont été livrés en 2020, les 28 autres devant l'être progressivement en 2022. Après une circulation inaugurale le 21 août, une présentation officielle a été organisée le 31 mars dernier en gare de Tours. Ce fut l'occasion pour les invités de découvrir l'allure et les aménagements de ces voitures de nouvelle génération, correspondant à la version haut de gamme de la plate-forme Omneo du constructeur nordiste. Le modèle « *Premium* » roule plus vite, 200 km/h contre 160 pour la version de base, et offre des conditions de confort améliorées avec des amortisseurs anti-lacets, des portes intérieures pour une meilleure isolation phonique et des sièges plus larges équipés de liseuses et de prises USB. Qui plus est, les rames disposent d'un système d'information par écrans numériques et peuvent accueillir des vélos dans des emplacements appropriés. Chaque rame offre une capacité pouvant aller jusqu'à 370 places, soit 1 120 places pour un train de trois rames.

Les trains Remi Express sont construits par Bombardier, entreprise du groupe Alstom.

Des sous-traitants en Loir-et-Cher
Cerise sur le gâteau, les trains Omneo ont reçu la certification « *Origine France Garantie* » en 2019. La commande de la Région représente près de 500 000 heures de production pour Bombardier et pour ses sous-traitants dont certains sont implantés en Centre-Val de Loire, et particulièrement en Loir-et-Cher avec Barat à Saint-Aignan-sur-Cher pour les portes de cabines, Stauff SA à Vineul pour des éléments intérieurs, ou Cooper Capris SAS à Nouan-le-Fuzelier pour des composants électriques.
Le nouveau centre de maintenance sera construit d'ici 2022 sur un terrain de 75 000 m² appartenant à SNCF à mi-distance des gares d'Orléans et des Aubrais. Le bâtiment de 6 700 m², construit sur l'ancien site du logisticien DB Schenker, comprendra des ateliers de réparation et d'entretien. Il fera travailler 60 agents et encadrants SNCF.

Un réseau multimodal unique

Lors du transfert de la compétence des transports interurbains et scolaires en 2017, la Région Centre-Val de Loire a créé le réseau multimodal unique RÉMI (Réseau de Mobilité Interurbaine). Ce réseau rassemble les trains, les lignes régulières de car, les transports scolaires et le transport à la demande. Chaque jour, en temps normal, le réseau REMI voit passer 70 000 voyages sur le mode ferroviaire, près de 15 000 voyages commerciaux sur les lignes routières régulières interurbaines, et environ 200 000 voyages scolaires.

Quel type de dirigeant êtes-vous ?

Etes-vous plutôt stratège engagé ou conquérant aventurier ? La question peut paraître saugrenue ; pourtant, c'est au travers d'une enquête très sérieuse, menée auprès de 1 300 dirigeants d'entreprises, PME et ETI, que « *Bpi France Le Lab* » a découpé la population de chefs d'entreprises en quatre. On appelle cela le profilage.

Autant les stratégies et bilans des entreprises sont étudiés à la loupe par les économistes, autant les dirigeants eux-mêmes sont rarement l'objet d'études menées par les psychologues. Pourtant Elise Tissier, directrice de BPi France Le Lab, est convaincue de l'utilité d'une telle démarche. « *L'idée,* dit-elle, *est de voir si le chef d'entreprise se reconnait dans le profil qui émerge de lui. Puis il faut qu'en découlent des questions de fond : suis-je là par choix, ou est-ce que je me suis laissé embarquer ? Ai-je les bons éléments de décision ?* »
Si l'on considère que l'entreprise est une extension du dirigeant, alors oui, il est important de savoir qui est aux commandes. Pour cela, les équipes d'Elise Tissier ont interrogé, entre le 12 et le 23 novembre derniers, 1.335 chefs d'entreprises de 10 à 250 salariés. En 41 questions, leurs envies, leurs espoirs, leurs questions existentielles et leurs engagements ont été scrutés. De cela, sont issus quatre profils principaux :

Le Capitaine humaniste
C'est le quart des dirigeants. Ils sont jeunes, entre 30 et 44 ans, souvent des femmes, et sont souvent des repreneurs. Avant même la croissance, leurs priorités se portent sur la construction d'une aventure humaine et respectueuse de l'environnement. 70% d'entre eux placent la pérennité de l'entreprise comme priorité stratégique. Ils veulent offrir les meilleures conditions de travail à leurs salariés. 79% disent s'adapter aux enjeux du changement climatique et de l'environnement par conviction. Les Capitaines humanistes engagent leur entreprise dans des initiatives de développement local.

Le Conquérant aventurier
28% des personnes interrogées, souvent des fondateurs. Ils trouvent leurs sources de motivation dans la croissance, l'innovation et l'international. 64% de ces dirigeants placent en premier la croissance de leur entreprise pour se sentir épanouis (contre 38% pour les autres profils). En revanche ils considèrent les sujets environnementaux et sociétaux comme périphériques. Leur principal objectif est la création de valeur pour leurs clients et leurs actionnaires.

Le Stratège engagé
(18%, souvent créateurs, aux manettes depuis plus de 16 ans). Il cherche à combiner une croissance forte et des engagements sociétaux affirmés. Il se distingue par une ouverture sur l'extérieur et une curiosité dont il se nourrit pour diriger son entreprise. 69% dégagent du temps pour la réflexion stratégique. Ce type de dirigeant cherche à ce que son entreprise demeure agile, innovante et performante. Ils considèrent, à 49%, la RSE comme centrale dans le développement. 96% ont mis en place au moins une action liée à l'environnement.

Le Gestionnaire prudent
(28%). Il se caractérise par le souhait premier de pérenniser son entreprise, avec une attention focalisée sur la rentabilité. Tout ce qui pourrait ébranler cet équilibre est considéré comme une prise de risque. Ils sont 78% à optimiser et stabiliser leur organisation existante, plutôt que d'en expérimenter de nouvelles. 82% n'ont aucune veille formalisée sur la concurrence, les innovations, etc. 51% placent le développement de l'emploi local parmi leurs trois premières aspirations. Les petites entreprises de 10 à 49 salariés sont sur-représentées dans cette catégorie, de même que les secteurs du transport et du BTP, ainsi que les repreneurs et les successeurs familiaux.

S.d-L

L'ensemble des études de BPI France Le Lab : https://lelab.bpifrance.fr/Etudes

Quatre créatrices d'entreprise soutenues par le programme #FemmesEntrepreneuses d'Orange

Pendant plusieurs mois, quatre start-upeuses de la région Centre-Val de Loire vont bénéficier d'un programme de soutien au développement de leur entreprise, créé par Orange : #FemmesEntrepreneuses.

10% des start-ups françaises sont fondées par des femmes pour seulement 7% des levées de fond. Pourtant, les entreprises comptant au moins une fondatrice sont 63% plus performantes que celles créées exclusivement par des hommes.
Pour encourager les femmes dans leur démarche entrepreneuriale, Orange apporte son soutien à cent femmes fondatrices ou co-fondatrices de start-ups, à travers un accompagnement personnalisé, dans toutes les régions françaises. #FemmesEntrepreneuses est un programme sur mesure, basé sur la rencontre entre les besoins de créatrices d'entreprises et la force, les ressources d'un grand groupe à leur écoute. « *L'accompagnement d'Orange nous permet de gagner en visibilité et d'échanger avec d'autres porteuses de projets, commente Mélanie Slufcik, une des participantes qui a créé Colibree intergénération à Orléans* (lire le magazine L'Épicentre de février 2021). *De challenger nos idées et de voir un peu plus loin aussi ! Le fait que cet accompagnement vienne d'un grand groupe élargit le champ des possibles en offrant des opportunités et des rencontres incroyables !* »

© Orange Service Communication Grand Ouest

Les quatre entrepreneuses sélectionnées par Orange pour le Centre-Val de Loire.

Profiter des ressources internes d'un grand groupe de télécommunications
Pour cette troisième édition, une nouvelle impulsion est donnée au dispositif. L'ambition est d'articuler la force de la proximité et celle d'un grand groupe à travers trois axes : un accompagnement local avec des mentors de la direction Orange Grand Ouest dédiés aux candidates retenues ; un programme, Devenir entrepreneuse, composé de formations et d'ateliers locaux et nationaux ; une animation nationale avec des conférences digitales, du co-développement ou des échanges avec les décideurs d'Orange France. Plus concrètement, les participantes pourront creuser leur business model, suivre des ateliers sur la cybersécurité, la relation client, les relations presse ou participer à des actions locales, même si la crise sanitaire freine cette dimension. « *Orange compte de nombreux métiers différents et peut faire intervenir des ressources internes quand nous posons des questions spécifiques,* apprécie Clémence Deback, à la tête d'Esprit mécénat, à Orléans. *On sent toute la puissance du groupe qui nous porte.* »

> *« Le fait que cet accompagnement vienne d'un grand groupe élargit le champ des possibles en offrant des opportunités et des rencontres incroyables ! »*
>
> *Mélanie Slufcik*

Quatre femmes, quatre projets originaux

Marine Deck a créé, à Tours, Lougage, une solution d'assistance pour mieux répondre aux besoins des clients en situation de dépannage. Il peut leur être prêté des objets du quotidien dont ils ont besoin pendant la durée de leur SAV. **https://lougage-paris.com**

Mélanie Slufcik, à Orléans, est à la tête de Colibree intergénération, le premier site internet dédié à la cohabitation intergénérationnelle de courte ou longue durée, entre étudiants et retraités, partout en France. **https://www.colibree.fr**

Jennifer Champion a lancé, à Tours, freebulle, une plateforme simple, collaborative et gratuite permettant de cumuler des crédits en gardant les enfants d'amis, voisins puis de les utiliser pour faire garder les siens. **https://freebulle.fr**

Clémence Deback, quant à elle, a fondé, à Orléans, Esprit mécénat, une entreprise qui vise à faciliter et rendre évident le mécénat pour toutes les causes, toutes les entreprises et sur tous les territoires, grâce à une offre de service complète, adaptée et sur mesure. **https://espritmecenat.com**

Isabelle Pangault, jeune pousse prometteuse de la viticulture ligérienne

Comme le démontre une étude d'InterLoire (lire par ailleurs), le vignoble du Val de Loire attire de jeunes viticulteurs à l'image d'Isabelle Pangault qui donne un nouvel élan au domaine de l'Affût, en Sologne viticole.

Isabelle Pangault a suivi les pas de l'Ulysse de Joachim du Bellay. Elle a fait de beaux voyages et s'en est retournée, pleine *« d'usage et raison »*, vivre au *« séjour qu'ont bâti ses aïeux »*. À seulement 38 ans, elle a déjà accumulé de belles expériences et de sérieuses références dans le domaine de la viticulture au niveau national et international. Depuis 2018, elle a repris les 14 hectares de vignes du domaine de l'Affût, à Sassay (Loir-et-Cher) après un périple initiatique qui l'a conduite dans la vallée du Rhône mais aussi en Argentine et en Inde.
« Je suis venue au vin par la barrique » dit-elle pour résumer son parcours entre des origines familiales dans le monde du bois, à Monts-près-Chambord, et ses études forestières à AgroParisTech avec, au final, une spécialisation en viticulture et un diplôme d'œnologue obtenu à Montpellier Sup Agro.

Isabelle Pangault, jeune pousse prometteuse de la viticulture ligérienne.

L'Inde, territoire pionnier
Au cours de sa dernière année de formation, elle aura l'occasion d'effectuer un stage de six mois en Argentine. Le goût du voyage et de la découverte lui fera ensuite franchir près de la moitié de la Terre pour rejoindre la région de Bombay, en Inde, chez Sula, le leader viticole d'un pays où la culture du vin reste à construire. *« C'était une expérience intéressante dans un territoire pionnier »*, résume Isabelle Pangault qui rejoindra ensuite la mère patrie et la vallée du Rhône chez le producteur Yves Cuilleron. Suivront un passage en cave coopérative à Lyrac, un poste dans le marketing pour le groupe Advini pendant quatre ans et demi, puis une responsabilité en vinification pour les vignobles Foncalieu avec des voyages en tant qu'ambassadrice en Angleterre et aux Etats-Unis.

Un processus créatif complet
Avec le premier bébé, viendra le souhait du retour aux racines et la recherche d'un domaine viticole à valoriser. *« Je suis tombée amoureuse de ce territoire de Sassay, près de Contres, avec son monticule qui domine le paysage à 360 degrés et lui a donné son nom de l'Affût »*, s'enthousiasme-t-elle. Tout restait à reprendre sur cette exploitation d'appellation Touraine qu'elle souhaite convertir progressivement en bio. Avec un investissement de départ de 300 000 €, Isabelle Pangaut a relancé un processus créatif complet en produisant un blanc *« Instinctive »*, un rouge *« Orchestrale »* assemblage de quatre cépages élevés dans une jarre de terre cuite, et un rouge *« Nébulat 1894 »* à partir d'un gamay planté en…1894. Cette création originale a été sélectionnée par Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde, pour figurer en 2019 à la Paulée des vins de Loire, à Chartres, et être servie au cours du repas préparé par Pierre Gagnaire. Reconnaissance saluée aussi par l'émission *« On va déguster »* de France-Inter qui déclenchera 150 commandes en 24 heures.
Isabelle Pangault commercialise son vin auprès des cavistes et restaurateurs ainsi qu'aux particuliers via les réseaux sociaux. Sa production actuelle représente environ 16 000 bouteilles avec un potentiel de 50 000 d'ici quelques années. Mais pour l'heure, son inquiétude réside dans les dégâts provoqués par le gel du début avril. Elle fonde ses espoirs dans le redémarrage des contre-bourgeons et reste, plus que jamais à l'affût.

B.G.

Les vignobles ligériens séduisent les jeunes viticulteurs

Avec un prix moyen de 11 000 euros l'hectare pour les appellations Touraine, les vignobles du Val de Loire restent accessibles et attirent les jeunes vignerons.

Terre de modération et d'équilibre, le Centre-Val de Loire échappe à la folie spéculative des vignobles du Bordelais, de Bourgogne ou de Champagne. Alors qu'un hectare de vigne en grand cru de Bourgogne peut dépasser les 6 millions d'euros et les 2 millions en bordelais, on peut encore s'offrir une parcelle de vignoble d'appellation Touraine pour 11 000 euros. Il vous en coûtera un peu plus cher si vous poussez jusqu'en saumurois (21 000 €) ou en Anjou (17 000 €).
Ce constat a été établi par Vinea Transaction pour le compte d'Interloire, l'interprofession des vins du Val de Loire. Il en ressort une augmentation du nombre de ventes réalisées (+ 30% en 2019 et + 40% en 2020) avec entre 15 et 20 cessions de domaines viticoles par an.
Les vignobles ligériens intéressent peu les étrangers (12% des ventes) mais plutôt les acheteurs régionaux (66%) avec pratiquement à égalité (35%) les jeunes vignerons à la recherche d'une première installation et les personnes tentées par une reconversion professionnelle.

Socio-esthétique : soigner par le bien-être

Discipline encore méconnue il y a quelques décennies, la socio-esthétique a désormais sa place au rang des professions paramédicales. Zoom sur un métier tourné vers l'humain, au service des plus démunis.

Sur le site du Cours d'esthétique à vocation humanitaire et sociale (CODES), centre de formation créé à Tours en 1979, la socio-esthétique est décrite comme *« une action complémentaire »* à la prise en charge des *« personnes fragilisées par la vie ou la maladie »*. Un moyen de plus de venir en aide à ceux qui souffrent, qu'ils affrontent une douleur physique ou mentale puisque la profession tend aussi à éviter les phénomènes de repli sur soi et de dévalorisation. *« Ce peuvent être des personnes en situation de handicap, malades, âgées, ou qui vivent dans la précarité »*, détaille Yohana Dionnet, diplômée du CODES depuis 2006. Aujourd'hui, elle consacre la moitié de son temps aux prestations à domicile à 30 km autour de son domicile artannais, et l'autre moitié à la socio-esthétique qu'elle exerce en psychiatrie, en foyer de vie pour adultes handicapés et en EHPAD. *« Récemment, je suis aussi intervenue dans une épicerie solidaire »*, ajoute-t-elle, expliquant que ses visites peuvent aussi bien prendre la forme de soins individuels que d'ateliers collectifs. Au programme de ces derniers par exemple : initiation à la fabrication de cosmétiques maison, découverte de l'automassage, ou encore conseil en image. *« Le but, c'est d'organiser un moment convivial autour de gestes qu'ils vont pouvoir reproduire à la maison »*, confie Yohana. Elle précise qu'au terme de chaque intervention, un débriefing est organisé avec l'équipe soignante, afin que la prestation soit vraiment intégrée au parcours de soin.

Yohana, qui a créé l'entreprise « Léa Beauté », exerce notamment au pôle santé mentale La Confluence, à Saint-Cyr-sur-Loire.

L'importance de l'écoute

Car en matière d'apport thérapeutique, la socio-esthétique a encore plus de sens quand elle s'inscrit dans un contexte pluridisciplinaire. Certes, elle permet aux personnes de vivre un moment de détente et de gagner en estime de soi, mais elle se présente aussi comme un temps d'écoute, qui va permettre de faciliter les relations avec les autres professionnels – qu'ils soient issus du milieu social ou médical – impliqués dans la prise en charge. Yohana témoigne bien de l'importance de l'écoute : parfois, le premier rendez-vous se présente simplement comme un échange approfondi, et il faut attendre le deuxième pour proposer un petit soin, une pose de vernis ou un massage des mains. Sens de l'adaptation et patience sont donc de mise, mais pas que. *« Certaines histoires de vie sont difficiles à entendre, on peut être submergé… Il faut vraiment savoir prendre du recul »*, prévient la socio-esthéticienne, pour qui le métier relève d'une vraie vocation. Elle compte d'ailleurs sur ceux qui le représentent pour s'en faire les promoteurs, indiquant qu'il faut être prêt à aller vers les autres pour leur expliquer ce qu'il apporte. Pour conclure, elle rapporte une anecdote : en psychiatrie, on lui a déjà dit que ses interventions *« valaient bien un antidépresseur »*… Et ça, à ses yeux, ça n'a pas de prix.

J.L.

> *« Certaines histoires de vie sont difficiles à entendre, il faut savoir prendre du recul »*

Se former en socio-esthétique, mode d'emploi

Pour obtenir le titre de « socio-esthéticien.ne », il est possible de suivre l'une des deux sessions proposées chaque année par le CODES, association loi 1901 installée dans les locaux du CHRU de Tours, à Bretonneau. Pionnière en matière de formation à la socio-esthétique, cette école propose à ses élèves – admis sur dossier à condition d'être titulaires d'un CAP, BP ou BTS esthétique-cosmétique et de pouvoir justifier d'une expérience d'au moins 1 an – un enseignement assuré par de nombreux professionnels sur 17 semaines non consécutives (602 heures au total). Praticiens hospitaliers, enseignants universitaires, cadres de santé ou sociaux, socio-esthéticiens expérimentés, formateurs professionnels… Au total, ce sont plus de 60 intervenants qui mettent leur expérience au service de chaque promotion, afin de leur permettre de balayer le plus de disciplines possibles. Pour toute demande d'information, le secrétariat du CODES est joignable au 02.47.64.71.22 ou par mail à l'adresse contact@se-codes.fr.

Stéphanie Hein : la boucherie dans le sang !

Elle a su s'imposer au sein d'une profession difficile et exigeante, exercée en grande majorité par des hommes. Portrait de Stéphanie Hein, formatrice au Campus des métiers et bouchère remplie d'énergie.

On pourrait penser qu'elle a ça dans le sang… Et pourtant c'est par hasard, à l'âge de 19 ans, que Stéphanie Hein a rencontré sa passion. Alors élève en BTS comptabilité, la jeune femme a la bougeotte. *« Rester assise derrière un bureau n'était pas fait pour moi »*, justifie celle qui, malgré son goût pour les chiffres, se sent davantage attirée par les métiers de bouche. Et pour cause : la cuisine a la saveur de l'enfance, et lui rappelle les moments passés avec son père à observer le boucher parer la viande derrière sa vitrine. Les gestes, les ustensiles, l'application… La boucherie est un art qu'elle admire. Finalement, ce sont les compliments reçus par son chef lors d'un premier stage qui la convainquent : *« Quand je lui ai dit que c'était la première fois que je ficelais une pièce de viande, il ne l'a pas cru… Mais c'était vrai ! J'ai compris que j'avais un 'petit quelque chose' dans les mains et j'ai laissé tomber la compta »*.

Stéphanie Hein, en pleine supervision d'examen blanc pour ses élèves de BP.

Avec l'équipe de France à Sacremento

CAP, BP et brevet de maîtrise en poche, elle travaille dans plusieurs entreprises avant d'être contactée par le Campus des métiers. Convaincue de la nécessité de transmettre pour conserver son savoir-faire, la jeune femme accepte, continuant d'exercer en parallèle au sein de l'établissement blérois Doiseau. *« On a tous un rôle à jouer en matière de transmission et c'était le mien »*, justifie-t-elle, soulignant l'implication de plus en plus importante des professionnels dans la formation. Si la filière ne peine pas à recruter – la section compte aujourd'hui une centaine d'apprentis –, elle n'est pas faite pour tous les jeunes. Horaires décalés, rythme cadencé, travail dans le froid avec les mains dans l'humidité… *« Il faut accepter de préparer des rôtis à 5h le samedi matin, quand tout le monde dort encore, mais aussi de faire ses armes dans un milieu majoritairement masculin »*, glisse Stéphanie Hein. À elle, le goût du défi a non seulement permis d'être reconnue aux yeux de ses pairs, mais aussi de rejoindre les rangs de l'équipe de France de boucherie, en lice pour le championnat du monde organisé à Sacramento en septembre 2022. En contrepartie, il lui a permis de découvrir un métier polyvalent, jamais ennuyeux tant il varie au gré des espèces, des saisons et des célébrations. *« Et puis, tant que l'on fait ce que l'on aime… On ne s'ennuie jamais ! »*. Parole de bouchère passionnée. J.L.

Rencontres Performance : un succès devenu régional

Initié d'abord dans le Loiret le programme des Rencontres Performance est désormais étendu à toutes les CCI départementales du Centre-Val de Loire. Ces ateliers thématiques abordent des sujets en lien avec les préoccupations des chefs d'entreprise, des managers et des salariés.

Le réseau des CCI Centre-Val de Loire propose un cycle de rendez-vous pour les dirigeants, responsables, managers et salariés des entreprises : les Rencontres Performance. Si à l'origine, le programme des Rencontres Performances était une réponse propre à chaque territoire départemental, il s'inscrit, depuis la crise sanitaire, dans une volonté commune d'affirmer le rôle de défenseur des CCI des intérêts des entreprises en les accompagnant dans leur reconstruction. Dans cet objectif, elles ont construit ensemble ce nouveau programme proposé à tous les adhérents de la région Centre-Val de loire.
Plus qu'une montée en compétences des humains qui constituent l'entreprise, les Rencontres Performance sont un moyen pour chacun de :
• Trouver des idées nouvelles et des solutions pour assurer la résilience ;
• Développer les compétences des dirigeants et de leurs collaborateurs pour élargir le champ de vision et d'action de leurs équipes ;
• Partager de bonnes pratiques et de nouvelles méthodes avec des professionnels qui ont des profils, problématiques et projets proches des leurs ;
• Mailler leur réseau pour échanger et progresser ensemble.

Les Rencontres Performance sont ouvertes à tous les dirigeants, managers et salariés via le réseau des CCI départementales.

La mise en œuvre d'un plan d'actions commun
En 2021, l'offre s'est adaptée au fil des besoins réels de la situation économique en ajustant ses thématiques aux problématiques sous tension :
• Développer le capital humain (38 rendez-vous) ;
• Améliorer la compétitivité (42 rendez-vous) ;
• Préparer demain (41 rendez-vous).
Ces ateliers, retours d'expérience, démarches innovantes, basés sur l'intelligence collective, sont proposés sur l'ensemble de la région Centre-Val de Loire sous forme de réunions en présentiel ou en distanciel selon la période, à l'appui d'animations assurées par des professionnels experts dans leur domaine.
Une douzaine de sujets sont traités de concert en un même rendez-vous et proposés en accès webinaire en simultané de l'animation physique.

Témoignages
Extraits de commentaires de personnes ayant participé à des ateliers Rencontre Performance :
« Les Rencontres Performance permettent d'ouvrir des portes, des voies possibles et de semer des graines dans les esprits pour mener de nouvelles actions. Les intervenants sont des experts dans leur domaine et les formats très ouverts favorisent les échanges avec les autres professionnels. »
• « Très souples dans leur organisation, transversales dans leurs contenus et toujours efficaces. Montée en compétences grâce à des experts, partage de problématiques sur des sujets essentiels comme la RSE ou la digitalisation, les Rencontres Performance c'est un double effet positif pour l'évolution de notre PME. »
• « Ces rencontres constituent une vraie source d'informations permettant d'enrichir nos connaissances. Elles abordent des idées nouvelles qui restent accessibles. Le partage de retour d'expérience des participants rend ces rencontres dynamiques et riches. En résumé, ce sont des moments conviviaux et productifs ! »

Chiffres clés
• 300 entreprises adhérentes sur le territoire
• 120 rencontres dans les 6 départements de la région Centre-Val de Loire
• 15 participants par atelier en moyenne

> *« Les intervenants sont des experts dans leur domaine et les formats très ouverts favorisent les échanges avec les autres professionnels »*
>
> *témoignage d'un participant*

Vers un pôle d'excellence régionale du bâtiment intelligent

Capable de communiquer et de piloter lui-même son fonctionnement, le bâtiment intelligent est en marche. La création d'un pôle d'excellence régionale en « *smart building* » est à l'étude avec Orléans comme pilote.

« Nous sommes en train de passer de la notion de maîtrise d'ouvrage à celle de maîtrise d'usage », a résumé dans une formule Pascal Tebibel, président d'Orléans Technopole, en ouvrant, le 29 mars au Lab'O, le séminaire sur la SBA. La SBA, kézako ? Tout simplement l'acronyme de Smart Building Alliance, un mouvement créé en France en 2012 par Emmanuel François pour fédérer tous les acteurs du bâtiment et des villes en faisant converger transition numérique et transition environnementale. Plus clairement, il s'agit de rendre les bâtiments ouverts et communicants, à l'aide de capteurs et d'équipements numériques, en lien avec leur environnement pour mutualiser des services et réduire l'impact environnementale. Un enjeu déterminant lorsque l'on sait que les bâtiments et les villes produisent 70% des gaz à effets de serre.

Le 29 mars au Lab'O d'Orléans, une table ronde a réuni Jean-Yves Cadorel, de la société 3ZA, Nicolas Dubowsky, de Victeon et Marc Verwick, de TLG pro.

500 entreprises adhérentes

L'idée de la SBA a fait son chemin avec l'édition d'un guide de références, l'intégration du label Smart Home de l'AFNOR et la fusion récente avec la fédération française de domotique. Près de 500 entreprises adhèrent aujourd'hui à l'association SBA, que ce soit de simples startups, de grands groupes du bâtiment ou des collectivités locales.

Une chartre a été signée entre Orléans Métropole et l'association SBA, l'idée étant, selon Pascal Tébibel de favoriser en Centre-Val de Loire la création d'un pôle régional d'excellence dans le domaine du bâtiment intelligent et de la ville durable.

Lors du séminaire du 29 mars au Lab'O, animé par Aurélien Blaise, responsable expérience et satisfaction client chez NodOn, plusieurs intervenants sont venus présenter des travaux et projets dans ce domaine très diversifié.

Frédéric Brulefert, chargé de projet au laboratoire LORIAS, a évoqué des systèmes de sécurité et de vidéoprotection intelligents pour les centres urbains.

Collecte et traitement des données

Dans le domaine plus spécifique du handicap, Julien Cancel, en charge du numérique pour l'association PEP 45, a fait état des dispositifs connectés de surveillance et d'assistance aux personnes handicapées à leur domicile ou en centre spécialisé. Il a insisté sur la nécessité de pouvoir disposer d'équipements fiables et évolutifs, simples à mettre en œuvre et proposant toujours des solutions de secours en cas de défaillance.

Une table ronde réunissait ensuite Jean-Yves Cadorel, de la société 3ZA, Nicolas Dubowsky, de Victeon et Marc Verwick, de TLG pro. Trois profils différents autour de l'axe commun de la captation de données et de leur utilisation. Victeon intervient principalement dans le domaine du génie climatique et de l'automatisation des équipements du bâtiment avec de la technologie sans fil.

3ZA, pour sa part, conçoit des solutions de collecte et de traitement de données de toute nature pour le bâtiment, par exemple en pouvant individualiser les frais de chauffage dans un immeuble collectif qui n'est pas équipé de compteurs individuels. Enfin, TLG Pro veille à la performance des équipements professionnels notamment en matière d'efficacité énergétique.

Les cerveaux ne manquent pas autour du berceau du bâtiment intelligent et de la ville durable.

B.G.

TLG Pro veille au confort de la Joconde

Installé au Lab'O depuis sa création en 2008 par Stéphane Gimonet, TLG Pro a développé une expertise particulière dans la captation et la gestion des données climatiques des bâtiments. Elle installe des capteurs communicants entre eux pour contrôler, entre autres, la température et l'humidité dans des unités de production comme Procter et Gamble à Blois ou la plateforme de colis de la Poste à Mer.

TLG Pro a aussi décroché un contrat prestigieux avec le musée du Louvre pour l'installation d'une centaine de capteurs à longue portée reliés à un système d'analyse pouvant aussi détecter la présence d'insectes. La Joconde peut continuer à sourire tranquillement !

Simon Barbeau, PDG du Groupe Brandt
« Nous investissons dix millions d'euros dans nos usines de Vendôme et d'Orléans »

À l'heure où les entreprises vacillent sous les coups de boutoirs viraux de la pandémie, Cevital, l'actionnaire algérien de Brandt, investit dix millions d'euros sur les sites d'Orléans et de Vendôme. Simon Barbeau, PDG du groupe, a répondu à nos questions.

L'Épicentre : Quel est montant exact de cet investissement ?
Simon Barbeau : *Au total, c'est dix millions d'euros en 2021.*

Quelle en est la répartition entre les deux sites de Saint-Ouen (Vendôme) et Saint-Jean-de-la-Ruelle (Orléans) ?
Environ 20 % pour Vendôme, le reste pour Orléans.

Pourquoi ce choix d'investissement de l'actionnaire algérien Cévital ?
C'est une volonté de consolider et d'accroître notre compétitivité sur nos produits stratégiques « Made in France ». Ces investissements s'inscrivent dans un plan stratégique plus large, à horizon 2024.

À quoi va servir cet investissement, trésorerie, R&D, maintien de l'emploi…?
Nous avons défini quatre axes d'investissement : d'abord, la modernisation de l'outil industriel afin de maintenir la compétitivité des produits cuissons stratégiques. Ensuite, le renforcement de la sécurité et les améliorations environnementales. À suivre, la digitalisation, avec des usines 4.0. Enfin, le lancement de nos futures innovations, et ce dès 2022.

Quel impact précisément pour le site de Vendôme ?
À Vendôme, certains produits sont en fin de cycle, comme les hottes par exemple. Mais d'autres intègrent une nouvelle dynamique, c'est le cas des tables à induction, des tables à gaz, des petits fours vapeurs. D'autre part, nous prévoyons l'arrivée d'une nouveauté, pour 2022. Pour ce faire, nous mettons en place une nouvelle ligne de production de fours, la modernisation des presses, du traitement de surface et de machines de fabrication d'inducteurs.

Les menaces qui pesaient sur l'emploi à Vendôme ont-elles disparues ?
Nos deux sites industriels français sont complémentaires et ils s'inscrivent ensemble dans notre stratégie future : le site de Saint-Ouen (Vendôme) offre une grande agilité et une grande flexibilité permettant de réaliser les produits à forte valeur ajoutée en petite série. Le site d'Orléans, lui, assure de son côté la production des références en grande série au meilleur niveau de compétitivité.

Simon Barbeau, 43 ans. Président directeur général du groupe Brandt.
Diplômé de l'École polytechnique et de l'École nationale supérieure de Techniques Avancées.

Y aura-t-il des recrutements, des créations de postes, le cas échéant, vers quels profils ?
Compliqué de donner le détail site par site, c'est en cours d'équilibrage. Mais pour Orléans, nous avons déjà lancé une campagne de recrutement visant, dans un premier temps, l'embauche d'environ trente personnes pour des postes de production en 2021.

La tendance du « Made in France » a-t-elle joué un rôle dans la décision de l'actionnaire ?
Nous sommes aujourd'hui le dernier gros fabricant d'électroménager en France. L'engagement du groupe Brandt et de son actionnaire pour maintenir une production d'électroménager en France n'est pas récent… au contraire. Mais nous nous réjouissons de l'attention de plus en plus marquée des consommateurs pour l'origine de fabrication des produits.

La Tribune, Le Parisien, La Nouvelle République… la presse nationale et régionale française a largement salué cette opération, cela participe d'une stratégie de communication ?
À l'origine, nous avons simplement répondu à l'invitation du Président de la Région Centre-Val-de-Loire pour une conférence de presse, et certains médias ont relayé l'information.

À long terme, une délocalisation de Brandt vers le Maghreb est-elle envisageable et quel avenir pour l'entreprise en France ?
La présence de Brandt, de part et d'autre de la Méditerranée, est très complémentaire, et les marchés européens et du Maghreb sont très différents.
Nos usines françaises produisent des produits de cuisson (fours, tables…) pour l'Europe et l'Asie, alors que notre site industriel algérien fabrique des produits de lavage et de froid.
Notre stratégie est de construire deux pôles forts : un en France, pour rayonner sur l'Europe et l'Asie, un en Algérie pour rayonner sur l'Afrique et le Moyen-Orient.

Propos recueillis par
Jean-Michel Véry

> *« C'est une volonté de consolider et d'accroître notre compétitivité sur nos produits stratégiques « Made in France » »*
>
> *Simon Barbeau*

L'atelier de confection France Luxury Shirt lauréat du plan de relance

À Villemandeur, le fabricant de chemises de luxe va pouvoir acheter ses locaux et de nouvelles machines avec le soutien financier du fonds d'accélération des investissements industriels dans le cadre du plan de relance.

« Je ne m'y attendais pas trop et j'avoue que cela a été une très agréable surprise », avoue Diégo du Réau, le patron de France Luxury Shirt installé à Villemandeur. Son entreprise de confection, spécialisée dans les chemises et chemisiers de luxe pour la haute couture, figure parmi les 15 nouveaux lauréats de la promotion du 13 avril du *« Fonds d'accélération des investissements industriels dans les territoires »* pour le Centre-Val de Loire (voir encadré). Pour cette édition, elle est d'ailleurs la seule sélectionnée du Loiret dans ce dispositif qui vise à financer les projets industriels *« structurants »* et pouvant se mettre en place entre 6 mois et un an.

« Nous avions, bien entendu, déposé un dossier défendu ensuite devant une commission mais sans aucune certitude sur le résultat final. Cela va nous permettre d'asseoir notre position et de bénéficier d'une nouvelle force pour repartir », explique Diégo du Réau. Car France Luxury Shirt traverse une passe difficile depuis le début de la crise sanitaire. La fermeture des boutiques de luxe et des frontières, donc de la clientèle étrangère, a fortement réduit la vente des chemises et chemisiers que l'atelier confectionne pour de grands noms de la mode.

Les investissements vont se traduire par une augmentation de l'effectif à une soixantaine de salariés.

Sauvé par les masques

« Alors que nous étions en forte augmentation de la demande pour les marchés asiatiques, la crise nous a stoppé net. Heureusement, nous nous sommes lancés dans la fabrication de masques en tissu ce qui a permis de conserver l'effectif. » Au plus fort de la pénurie, la production de masques est montée jusqu'à 15 000 par jour sur les postes de travail tenus par les 50 salariés de l'entreprise.

Cette année, l'activité a redémarré mais n'a pas encore atteint le niveau normal. *« Nous sommes seulement trois ou quatre en France à travailler sur ce créneau de la confection de luxe et nous devons résister à une forte concurrence italienne en particulier, explique Diégo du Réau. Cela nous oblige à rester compétitifs en investissant dans de nouveaux matériels, de nouveaux procédés et de nouvelles organisations. »* Le projet industriel soumis au fonds d'accélération portait donc sur l'acquisition de deux nouvelles machines (coupe automatique et thermocolleuse en continu), la mise en place d'un programme de réorganisation de la production, une dizaine de recrutement et l'acquisition des locaux de l'entreprise. Au total, un investissement de 800 000 euros dont 300 000 seront pris en charge par le fameux fonds d'accélération.

L'excellence à la française

Une nouvelle page se tourne pour cet atelier historique créé en 1830 à Montargis, d'abord pour le travail du cuir, puis dans celui de la chemise de luxe à partir de 1970. Les aléas des mutations le feront arriver entre les mains de la famille Martin-Lalande et intégrer le réseau FIM (France Inter-Mode) spécialisé dans la sous-traitance de luxe.

Après des études financières et un parcours de conseiller de startups, Diégo du Réau a intégré l'entreprise en 2012 pour y diriger l'atelier. Tout récemment, à l'été 2020, il a eu l'opportunité d'en devenir acquéreur. Très attaché à la qualité il a mis en place une école de formation, en lien avec les ateliers FIM et Pôle Emploi, pour transmettre les savoir-faire de métiers qui exigent une longue pratique avant d'être maîtrisés. Le soutien du fonds d'accélération va ainsi contribuer à consolider l'activité et préserver l'avenir d'un fleuron de l'excellence à la française.

B. G.

> *« Cette aide va nous permettre d'asseoir notre position et de bénéficier d'une nouvelle force pour repartir »*
>
> *Diégo du Réau*

15 nouvelles entreprises lauréates en Centre-Val de Loire

Le13 avril, 15 nouveaux projets ont été validés conjointement par l'État et le Conseil régional dans le cadre du fonds d'accélération des investissements industriels.

Le montant d'aides financières porte sur 4,35 millions d'euros. Les projets soutenus permettent de générer 140 emplois.

Depuis le lancement du fonds, 58 entreprises en ont été bénéficiaires pour 22,44 M€ et 1042 créations d'emplois attendues.

Les 15 projets ont été présentés par les entreprises suivantes :

CETIM Centre-Val de Loire – Centre de formation (Association) Bourges (18)
PARAGON IDENTIFICATION – Imprimerie Argent-sur-Sauldre (18)
ATELIER CENTRE FRANCE TONNELLERIE– Tonnellerie, Sancoins (18)
MENETOU MECANIQUE – Mécanique , Saint-Martin d'Auxigny (18)
CHB – Transformation de viandes , La Bazoche-Gouet (28)
CROCK – Boulangerie , Bonneval (28)
FRUITOFOOD – Transformation et conservation de fruits, Fontaine-Simon (28)
POULLARD – Travaux de terrassement , Lèves (28)
NOISERAIE PRODUCTIONS – Industrie agro-alimentaire, Mezières-en-Brenne (36)
LEON FLAM – Maroquinerie , Chatillon-sur-Indre (36)
IMPRIMERIE MATARESE – Imprimerie , Déols (36)
ATELIER DAVID MOUNIER ; Métallerie industrielle, Villedomer (37)
ETABLISSEMENT CHALUMEAU, Industrie métallique, Montlouis-sur-Loire (37)
BARAT SAINT-AIGNAN ; Equipementier ferroviaire, Le Controis-en-Sologne (41)
FRANCE LUXURY SHIR ; Textile, Villemandeur (45)

Le pakistanais Martin Dow dopé par les compléments alimentaires

Porté par un marché en plein essor, le fabricant de compléments alimentaires Martin Dow, installé à Gien depuis 2015, va faire passer son effectif de 50 à 90 salariés.

Le groupe pakistanais Martin Dow, spécialisé dans la fabrication de médicaments et de compléments alimentaires, a fait son apparition en France en 2015 en rachetant deux laboratoires en difficulté : Salem à Meymac (Corrèze) et V2Pharm à Gien. Cette dernière société travaillait dans le même domaine mais avait mis la clé sous la porte en 2011 à la suite d'une liquidation judiciaire, entrainant la suppression de 140 emplois. Fort heureusement, grâce à la détermination de l'ancien directeur commercial, Philippe Alfonse, les machines et les locaux avaient échappé au démantèlement. Quatre ans après la fermeture, le groupe pakistanais Martin Dow a pu s'installer dans les locaux giennois non sans une importante remise en état des chaines de production. Celle-ci a débuté en 2016 avec une quinzaine de personnes dont certains anciens employés de V2Pharm.

L'usine de Gien produit des compléments alimentaires sous 150 références différentes.

Cinquième acteur pakistanais

Le groupe pakistanais fabrique à Gien des compléments alimentaires contenant des principes actifs favorisant l'amaigrissement, le tonus, parmi d'autres vertus. Il figure parmi les cinq plus importants industriels du secteur de la santé au Pakistan et souhaite se développer à l'international, notamment en Europe en produisant pour le compte d'autres marques.

D'importants investissements ont été réalisés par cette entreprise familiale dirigée par Ali Akhai. Après avoir injecté 10 millions d'euros dans les deux unités françaises depuis leur reprise, 20 millions ont été engagés dans la création d'un laboratoire de recherche sur le site corrézien et l'acquisition de nouvelles machines à Gien.

La production dans le Loiret avait débuté par la fabrication de produits sous forme *« sèche »*, comprimés, gélules, sachets pour une centaine de références.

En 2019 a été inaugurée, en présence des dirigeants pakistanais, une nouvelle chaine de production de capsules molles à base de gélatine. Plus récemment, de nouveaux équipements ont permis de conditionner les principes actifs sous la forme liquide (flacons, pipettes).

Passage aux 2 x 8

La production s'est donc largement diversifiée avec aujourd'hui plus de 150 références. L'effectif a suivi le même chemin. Il est passé à 40 personnes en 2018 et atteint aujourd'hui 50 salariés. *« Nous prévoyons de recruter encore pour faire face à une demande en progression constante »*, avait expliqué Aoife Gallagher, directrice exécutive juridique, ressources humaines et administratif, lors d'une intervention pour l'agence de développement économique régionale Dev'Up.

Le marché du complément alimentaire représente environ 12 Md€ en Europe, dont 2 Md€ pour la France, et est en progression régulière de 4 à 5% par an. *« Nous pourrons faire face en passant l'organisation du travail en 2 x 8 dans un premier temps puis en 3 x 8 ensuite,* avait-elle annoncé. *L'effectif pourrait alors être porté à 90 personnes ».*

Le chiffre d'affaires de l'unité giennoise connait aussi une progression constante. Il est passé de 1,8 million d'euros en 2018 à 3 millions en 2019 et l'objectif est d'atteindre 7 millions cette année.

Outre l'élargissement du nombre de ses commanditaires, actuellement une quarantaine, Martin Dow table sur une diversification de sa production avec la montée en puissance du bio et la création de produits casher et halal, voire l'ouverture sur les cosmétiques. Le groupe pakistanais semble avoir avalé la pilule de la croissance !

B. G.

cpme CENTRE-VAL DE LOIRE

Lancement de la Dynamique Responsable des PME...

100% des PME sont concernées par la transition écologique !

Vous souhaitez faire des économies d'énergie, rénover vos bâtiments ou faire votre transition écologique, mais ne savez ni comment vous y prendre ni quelle(s) aide(s) et quel(s) dispositif(s) mobiliser ?

Nous pouvons vous éclairer et vous accompagner au plus près dans toutes vos démarches.

Comment ?

- Information, sensibilisation et identification de vos besoins
- Plan d'action(s)
- Recherche et accompagnement dans vos financements (BPI, ADEME, Etat)...
- Suivi de vos projets [...]

Contact

Anthony POIRIER : Conseiller en Développement Durable

a.poirier@cpmecentrevaldeloire.fr

06 18 65 41 72

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ADEME

L'immobilier locatif et l'impérieuse nécessité de maîtriser sa fiscalité

L'engouement pour la pierre et la pierre-papier (SCPI, OPCI, club deal…) ne se dément pas. Malgré les épisodes sanitaires et ses multiples conséquences que nous connaissons depuis plus d'un an, le marché immobilier se porte dans son ensemble très bien : hausse des prix et record de transactions dans nombre de régions, le tout encouragé par des taux d'intérêts historiquement bas et une volonté d'investir dans des actifs relativement sûrs.

L'investissement immobilier locatif est recommandé, à juste titre, par nombre de conseils dont le cabinet d'avocats DUVIVIER & ASSOCIES.

Outil formidable pour améliorer sa condition matérielle en fin de carrière ou à la retraite, l'immobilier locatif est l'un des seuls supports non professionnels où il est possible de générer une richesse importante avec un apport initial très faible bénéficiant ainsi d'un effet de levier patrimonial où l'emprunt sollicité pour acquérir le bien est remboursé en grande partie ou en totalité par le locataire dudit bien. À titre d'illustration, les époux Épicentre achètent deux biens locatifs pour une valeur globale de 400 000 €, comprenant les frais d'acquisition, par le biais d'un emprunt bancaire du même montant à rembourser sur 20 ans. Ces deux biens vont générer à eux deux près de 1 800 € par mois de loyers. Les échéances mensuelles seront en grande partie couvertes par les loyers encaissés. Ainsi, les époux Épicentre vont générer à valeur constante près de 400 000 € de patrimoine avec très peu d'effort de trésorerie.

Néanmoins, l'investisseur non avisé oublie généralement un point primordial au moment de la constitution de son patrimoine immobilier : la fiscalité.

En effet, la fiscalité des revenus fonciers qui s'applique à l'imposition des loyers nus - mode de location le plus fréquent - est de loin l'imposition la plus onéreuse dans notre pays.

En effet, le contribuable est généralement imposé sur une base taxable forte, qui se détermine en soustrayant du loyer certaines charges déductibles comme les intérêts d'emprunt, la taxe foncière et certains travaux, avec des taux importants comprenant de l'impôt sur le revenu selon le barème de l'intéressé (0, 11, 30, 41 et 45 %) des prélèvements sociaux au taux de 17,2 % du revenu foncier calculé.

Dans certaines hypothèses, le contribuable subira également une contribution exceptionnelle sur les hauts revenus de 3 à 4 % qui peut s'appliquer à compter de 250 000 € de revenus annuels ainsi que du possible impôt sur la fortune immobilière s'agissant des contribuables les plus aisés qui détiennent 1 300 000 € d'actifs immobiliers nets de dettes et de décotes.
Reprenons l'exemple des époux Épicentre qui ont acquis 400 000 € de patrimoine immobilier. Les revenus fonciers nets générés par ces nouveaux investissements vont être taxés à 30 % d'impôt sur le revenu (à compter de 25 660 € de revenus par part), outre 17,2 % de prélèvements sociaux, soit un montant global estimé de fiscalité sur 20 ans de 168 500 € et des revenus nets négatifs de 216 500 €.

En retenant une tranche à 41 % (à partir de 73 370 € de revenus par part), l'imposition globale serait de 208 000 € pour des revenus nets négatifs sur 20 ans de 256 000 €.
Dans ces deux hypothèses, les loyers ne permettent pas de régler les charges, les emprunts et la fiscalité. Les époux Épicentre vont donc devoir puiser sur leurs autres revenus afin d'équilibrer leur trésorerie sur les 20 prochaines années. Certains contribuables peuvent ainsi de retrouver en grande difficulté financière en investissant dans de l'immobilier locatif.

Afin d'éviter cet écueil lourd de conséquences, l'investisseur immobilier doit impérativement s'entourer de conseils lui faisant prendre les meilleures orientations dès l'acquisition du bien immobilier.
Dois-je constituer une société, si oui laquelle (SCI, SC, SARL DE FAMILLE, SAS, SNC), une holding ? Cette société doit-elle être soumise à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés. Le loyer peut-il et doit-il être assujetti à la TVA ? Dois-je acquérir avec mon conjoint. Dois-je louer nu ou meublé ? De la location meublée longue durée ou saisonnière ? Le LMNP ou le LMP ? Quid de la transmission de ce patrimoine au profit de mes enfants ? Dois-je donner des parts en pleine propriété ou en nue-propriété ?

Autant de questions qui doivent impérativement être posées afin de mener un projet abouti et qui ne sont pas toujours simples à maîtriser.

Certains schémas attractifs permettraient aux époux Épicentre de diminuer la fiscalité encourue sans que la liste ci-dessous ne soit exhaustive.

En premier lieu, l'acquisition de biens moins chers avec travaux à réaliser permet de recourir au mécanisme du déficit foncier. Les travaux seront, sous conditions, déductibles du revenu foncier à venir. Les travaux vont ainsi permettre de repousser dans le temps la fiscalité à régler.

En outre, le choix de la location meublée est attractif lorsque le bien s'y prête. Le législateur prévoit un abattement d'assiette de 50 à 71 % permettant de limiter fortement la fiscalité en contrepartie d'une gestion généralement plus chronophage et d'un turnover locatif plus accru. Le contribuable peut également opter au régime réel lui permettant d'amortir les biens immobiliers et les meubles, ce qui va de manière générale réduire considérablement l'impôt tout en bénéficiant à la sortie de la plus-value des particuliers, et ce sans soustraire les dotations aux amortissements du prix de revient fiscal du bien.

Le choix de l'impôt sur les sociétés en constituant une société peut également se révéler pertinent notamment pour les actifs générant des loyers importants et des rentabilités conséquentes que l'on souhaite conserver à long terme dans le patrimoine familial (ex. immobilier d'entreprise).
Les époux Épicentre auraient également pu privilégier des investissements de type PINEL, DENORMANDIE, MALRAUX, MONUMENTS HISTORISQUES…etc. à condition de trouver les bons produits !

Lorsque les bonnes orientations n'ont pas été prises au moment de l'acquisition ou lorsque certaines considérations ont évolué, le contribuable doit parfois réorienter son investissement, modifier ses options fiscales et/ou sa structuration juridique et fiscale.

Il peut être opportun de céder des actifs immobiliers que l'on détient à une société en faisant entrer ses enfants au capital ou en apportant les biens immobiliers afin d'organiser et d'optimiser la transmission, tout en profitant des taux d'intérêts historiquement bas pour obtenir des liquidités à moindre coût.

Enfin, il est très important de déclarer correctement les revenus générés par les investissements immobiliers et de ne pas oublier les différentes charges déductibles.

En résumé, l'immobilier c'est bien mais avec une fiscalité maîtrisée c'est bien mieux !

Rémy Pironnet,
avocat associé

40 COLLABORATEURS AU SERVICE ET À L'ÉCOUTE DE PLUS DE 1600 ENTREPRISES

Cabinet DUVIVIER & ASSOCIÉS
33, boulevard béranger - 37000 TOURS
Tél. 02 47 05 79 18 - Fax : 02 47 80 92 82
tours.boisdenier@duvivieretassocies.fr

Cabinet DUVIVIER & ASSOCIÉS
19 rue borromée 75015 PARIS
Tél. 01 47 04 19 19 - Fax : 01 47 04 00 22
paris@duvivieretassocies.fr

Cabinet DUVIVIER & ASSOCIÉS
1 rue Jehan de Saveuse
4 quai Saint-Jean 41000 BLOIS
Tél. 02 54 74 73 61
blois@duvivieretassocies.fr

www.duvivieretassocies.fr

Le coup de pouce alimentaire de la Caisse d'épargne aux jeunes

Dans le cadre de sa semaine de la solidarité, la Caisse d'épargne Loire-Centre a mobilisé ses salariés pour constituer des colis alimentaires offert aux jeunes en partenariat avec les banques alimentaires du Centre-Val de Loire.

Des biscuits, des barres de céréales, du café, du lait et des conserves, voilà une partie de ce qui constituait le colis alimentaire offert par la Caisse d'épargne Loire-Centre aux jeunes, et plus particulièrement aux étudiants, de la région Centre-Val de Loire. L'originalité de cette démarche, outre son caractère philanthropique, réside dans le fait que ce sont les salariés eux-mêmes de la Caisse d'épargne qui ont procédé à la préparation des colis, ou à la collecte des denrées à la fin du mois de mars.
« Face à l'urgence de la situation et aux situations de détresse de nombreux jeunes, nous avons anticipé sur la période habituelle de notre semaine de la solidarité, qui a lieu depuis 11 ans en mai ou juin, pour l'organiser maintenant », a expliqué la présidente du directoire de la banque régionale, Nicole Etchegoïnberry, le 25 mars dernier dans les locaux de la banque alimentaire du Loiret. Une vingtaine de collaborateurs avaient répondu à l'appel et s'activaient pour placer dans des sachets les produits nécessaires à la préparation de repas pour plusieurs jours.

Une équipe de salariés de la Caisse d'épargne a procédé à la mise en sachet des produits alimentaires offerts aux jeunes en situation de précarité.

> *« Face à l'urgence de la situation et aux situations de détresse de nombreux jeunes, nous avons anticipé sur la période habituelle de notre semaine de la solidarité »*
>
> *Nicole Etchegoïnberry, présidente du directoire*

2 000 sacs de denrées alimentaires

Outre son personnel bénévole, la Caisse d'épargne a contribué à la constitution des colis en accordant des dons, via sa fondation d'entreprise, aux six banques alimentaires départementales du Centre-Val de Loire. Chacune a reçu 5 000 euros et une somme supplémentaire de 10 000 euros a été attribuée pour l'achat des produits alimentaires entrant dans la composition des colis.
Ce sont ainsi quelques 2 000 sacs contenant 9 kg de marchandises qui ont été constitués pour être ensuite remis aux jeunes en situation de précarité auxquels la banque alimentaire vient régulièrement en aide sur tout le territoire régional.
La veille de la première opération de conditionnement, les salariés du site administratif de la Caisse d'épargne, à Saint-Jean de la Ruelle, s'étaient mobilisés pour confectionner 500 kits de produits d'hygiène à destination des étudiants.

11 années de solidarité

« Cette mobilisation est inscrite dans nos gènes de banque coopérative et solidaire », a indiqué la présidente du directoire qui a aussi fait état d'un plan de recrutement de plus de 60 jeunes en CDI cette année, en plus de la signature de 75 contrats d'apprentissage ou de professionnalisation.
La semaine de la solidarité organisée depuis 11 ans par la Caisse d'épargne Loire-Centre consiste à proposer aux salariés volontaires de consacrer une journée au service d'une association ou d'une organisation caritative. Le salarié fait don d'une demi-journée de congés tandis que l'entreprise offre l'autre demi-journée. Chaque année au printemps, environ 350 salariés, sur un effectif total de 1800 collaborateurs, donnent ainsi une journée de leur temps pour accompagner des personnes handicapées, réaliser des travaux d'intérêt général ou partager leurs compétences.

B.G.

Un lieu de stockage régional à l'étude

La banque alimentaire du Loiret, située sur la zone industrielle d'Ingré, voit passer chaque année 1 400 tonnes de denrées alimentaires. Les produits proviennent majoritairement de la grande distribution mais aussi des industriels de l'alimentation.
Avec ses quarante bénévoles, la banque alimentaire collecte tous les jours les produits qui sont ensuite distribués via les réseaux de solidarité comme la Croix Rouge ou le Relais orléanais.
Lors de la visite de la Caisse d'épargne, la présidente de la banque alimentaire du Loiret, Monique Fantin, a indiqué que l'entrepôt de 2 500 mètres carrés arrivait à saturation et que la création d'un lieu de stockage régional était à l'étude.

Les experts de Groupama au pied des ceps gelés

Le directeur général de Groupama Paris-Val de Loire a accompagné les experts de la compagnie d'assurance dans le constat des dégâts provoqués par le gel de la mi-avril.

« Quand il y a des coups durs, cela fait partie du job de venir voir les gens sur le terrain. Notre métier d'assureur mutualiste c'est aussi de l'humain ». Eric Gelpe, le directeur général de Groupama Paris-Val de Loire, expliquait ainsi son déplacement le 14 avril au milieu des rangs de vignes du Loir-et-Cher et d'Indre-et-Loire. Accompagné d'experts de la compagnie d'assurance, il a visité les exploitations de trois viticulteurs sévèrement touchés par le gel des nuits précédentes. *« Les situations sont très contrastées selon l'orientation et la position des vignes mais les dégâts peuvent aller de 50% à 100% dans certains cas,* a-t-il constaté. *C'est d'autant plus grave que la reprise des contre-bourgeons n'est pas certaine et que les risques climatiques ou sanitaires ne sont pas écartés. Quoi qu'il en soit, nous tiendrons totalement notre rôle d'assureur auprès de nos sociétaires ».*

Groupama assure plus de 200 viticulteurs en Centre-Val de Loire pour une superficie totale d'environ 3 300 hectares.

Le directeur général de Groupama Paris-Val de Loire a accompagné les experts dans la visite d'exploitations viticoles en Loir-et-Cher et en Indre-et-Loire.

Des dégâts importants ont également été observés sur les betteraves et le lin, notamment dans le Loiret et en Ile de France. Au 16 avril, Groupama Centre-Val de Loire avait enregistré 1 744 déclarations de sinistres, en majorité pour les betteraves, et 163 déclarations pour les vignes. Le coût final devrait s'élever à plusieurs millions d'euros.

PUBLI INFORMATION

La Maison du Tourisme du Castelrenaudais ouvre ses portes

Dédiée à la mise en valeur de l'histoire et des activités de loisirs des 16 communes de la communauté, la Maison du Tourisme du Castelrenaudais accueille les visiteurs à partir du samedi 22 mai. Découverte en avant-première.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CASTELRENAUDAIS La Touraine Verte

Les lieux incontournables à visiter, les activités de loisirs, les circuits de randonnée mais aussi les produits locaux et les créations artistiques, on trouvera tout cela dans la Maison du Tourisme du Castelrenaudais qui accueillera ses premiers visiteurs le samedi 22 mai prochain. Les touristes y découvriront aussi un peu de l'histoire économique de Château-Renault puisque le local a été aménagé dans le beau bâtiment de briques des anciennes tanneries. Un voyage dans le temps qui les ramènera au XIXème siècle lorsque Château-Renault était appelée *« Cité du cuir »*. La ville comptait alors 16 tanneries et était spécialisée dans la fabrication du cuir à semelles, tanné aux écorces de chêne. Elle s'est développée autour des usines implantées le long des rivières, dans une vallée située en contrebas du château. Les tanneurs diffusaient leurs produits en France et à l'étranger et les nombreux prix reçus lors des expositions universelles témoignent de la qualité et de la reconnaissance des cuirs à semelles fabriqués à Château-Renault.

La Maison du Tourisme du Castelrenaudais a pris place dans les anciennes tanneries de Château-Renault, sur l'esplanade des Droits de l'Homme.

Informations, boutique et animations

Sur un espace d'environ 150m², la Maison du Tourisme proposera un ensemble de services, de prestations et d'animations. Tous les renseignements sur les lieux touristiques incontournables des 16 communes y figureront en première place, et les visiteurs auront aussi accès à une boutique présentant les produits élaborés par des entreprises locales. On y retrouvera par exemple de la maroquinerie, des livres, de la sérigraphie, des poteries mais aussi des produits du terroir.

La Maison du Tourisme du Castelrenaudais se veut aussi lieu d'animation, d'évènements et d'expositions temporaires. Dès son ouverture, elle accueillera les sérigraphies d'art de Christilla Roze, résidente de Monthodon, bien connue pour ses réalisations faisant la part belle au patrimoine architectural et humain comme : la place Plumereau, François 1er ou le château d'Amboise.

L'atout fort du tourisme vert

La Maison du Tourisme mettra aussi en avant l'un des atouts forts de son territoire : le tourisme vert. Pour mieux le découvrir, 400 kilomètres de sentiers de randonnée pour tous ont été recensés et balisés cette année, en partenariat avec le comité Départemental de randonnée. 34 parcours différents sont proposés, empruntant toutes les communes, dont 10 spécialement pour les familles et enfants.

Parmi les attractions touristiques incontournables figurent le Safari-train d'Autrèche, le musée of Africa de Crotelles ou encore l'Arboretum de Monthodon, sans oublier le centre aquatique Castel'eau avec sa piscine et son espace bien-être.

Avec sa Maison du Tourisme, le Castelrenaudais dispose désormais d'une vitrine de mise en valeur de son positionnement de territoire, accessible depuis les grandes métropoles, et proposant des expériences authentiques de reconnexion avec la nature au milieu d'une grande diversité d'offres de loisirs.

824 M€ déjà engagés dans le plan de relance régional

Depuis son lancement en septembre 2020, le plan de relance de l'économie s'est traduit par l'engagement de 824 M€ pour le soutien des investissements des entreprises de la région Centre-Val de Loire. Celle-ci bénéficie de moyens supérieurs à son poids économique.

« Le plan de relance régional est engagé sur une dynamique très positive et équilibrée », a estimé Régine Engström, préfète de la région Centre-Val de Loire, au sortir du comité régional qu'elle présidait pour la première fois le 14 avril. De fait, les crédits alloués aux projets d'investissement des entreprises régionales représentent déjà 824 M€ depuis septembre 2020, soit une proportion supérieure au poids économique naturel de la région. Qui plus est, la répartition des subventions par grandes familles de besoins s'articulent entre les aides favorisant la compétitivité des entreprises pour 56%, les projets concernant la transition écologique à hauteur de 25%, et ceux ayant pour objectif de préserver la cohésion sociale pour 19%. La distribution des subsides publics respecte également l'équilibre géographique et les typologies d'acteurs puisqu'elle sert aussi bien les entreprises que les collectivités locales ou les structures associatives. Par exemple sur 120 communes de moins de 2000 habitants, plus de 100 sont bénéficiaires d'une aide sous une forme ou une autre. Sans distinction de taille, 48 communes sont par ailleurs bénéficiaires de subventions pour des travaux de rénovation énergétiques de leurs bâtiments.

40% de liquidations en moins

Le directeur régional des finances publiques, Bruno Dalles a complété ce panorama en indiquant que le fonds de solidarité, destiné à compenser la baisse ou l'arrêt d'activité des entreprises, a bénéficié à 56 000 structures de la région pour un montant total de 600 M€. Il a aussi fait observer qu'en 2020 le nombre de liquidations judiciaires a diminué de 40%, preuve de l'efficacité des dispositifs de soutien mais aussi de leur effet d'aubaine pour certaines entreprises à la santé fragile en dehors même de la crise. Coup de pouce supplémentaire, la dispense de versement des acomptes des impôts de production, en juin de cette année, va représenter 364 M€ d'économies pour 22 000 entreprises régionales.

Le comité régional du plan de relance a aussi conscience de la phase délicate que va représenter la période de cessation progressive des mesures de soutien face à une reprise sans doute inégale. De nouvelles enveloppes vont néanmoins être ouvertes par l'ADEME pour les projets de décarbonation et de biomasse à hauteur de 1 M€ chacun.

Pour Régine Engström, il s'avère nécessaire de voir plus loin en mettant à profit le plan de relance afin d'impulser des projets structurants dans une stratégie d'avenir pour le territoire à l'horizon 2030.

B.G.

À CHAQUE MÉTIER, SES RISQUES À CHAQUE RISQUE, SA PROTECTION.

POUR LES ARTISANS, LES « RISQUES DU MÉTIER » NE MANQUENT PAS : UN RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DÉFECTUEUX QUI DÉCLENCHE UN INCENDIE, UNE MACHINE ACCIDENTELLEMENT ENDOMMAGÉE PENDANT SON UTILISATION, DU MATÉRIEL VOLÉ...

Au Crédit Agricole, vous pouvez ajuster les garanties de votre assurance Multirisque Professionnelle à vos besoins.

Par exemple, vous pouvez être couvert en cas de dommage dans votre local : une connexion électrique qui provoque un court-circuit[1], une machine accidentellement endommagée[1]...

Vous pouvez également vous protéger contre le vol de matériel précieux, dans vos locaux ou sur vos chantiers[1]...

Les garanties s'adaptent à votre activité et pas le contraire !

TOUT FAIRE POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE.

94% des clients ayant subi un sinistre sont satisfaits de la gestion de leur dossier par les équipes[2]... En voici quelques raisons :

FLUIDITÉ DE TRAITEMENT

en limitant au maximum les preuves et justificatifs dès que le sinistre a été reconnu.

IMPLICATION ET SUIVI PERSONNALISÉ

avec plus de 80 conseillers des professionnels et 12 conseillers spécialisés en assurances des professionnels sur le territoire[3].

RÉACTIVITÉ

pour vous appprter les premières solutions d'urgence en s'appuyant sur de solides partenaires pour le gardiennage, le nettoyage..

GAIN DE TEMPS

en faisant intervenir, si vous le souhaitez, des artisans du réseau de partenaires du Crédit Agricole de la Touraine et du Poitou pour réaliser vos travaux après un sinistre.

QUAND IL FAUT RÉAGIR DANS L'URGENCE, VOUS POUVEZ COMPTER SUR VOTRE ASSURANCE

Vous pouvez déclarer votre sinistre 24H/24, 7J/7.

Et si vous êtes pris au dépourvu, la Caisse régionale mobilise les premières solutions d'urgence en s'appuyant sur des partenaires de confiance partout en France. gardiennage, nettoyage de vos locaux, premiers travaux de serrurerie...

(1) Sous réserve d'avoir souscrit les garanties correspondantes et qu'elles soient mentionnées dans vos conditions personnelles. (2) Source : Organisme KANTAR. Panel : 3 000 clients du marché agricole, et artisans, commerçants, professions libérales du réseau Crédit Agricole, ayant eu un sinistre au cours des 12 derniers mois sur les produits automoteurs agricole, habitation agricole, multirisque agricole, véhicule professionnel et multirisque professionnelle. Les clients interrogés ont été en contact avec PACIFICA à l'occasion d'un sinistre ouvert et clos entre le 1er octobre 2018 et le 30 septembre 2019. Les critères de sélection du fichier d'enquête ont été les suivants : sinistres clos avec règlement, hors sinistres corporels et hors clients interrogés l'année passée ou susceptibles d'être interrogés sur les autres enquêtes 2019. (3) source Crédit Agricole Touraine Poitou, marché des professionnels au 20/04/2021.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ

Document à caractère publicitaire. Le contrat d'assurance Multirisque professionnelle est assuré par PACIFICA, filiale d'assurances dommages de Crédit Agricole Assurances. PACIFICA, S.A. au capital entièrement libéré de 442 524 390 €, entreprise régie par le Code des assurances. Siège social : 8-10 Boulevard de Vaugirard 75724 Paris Cedex 15. 352 358 865 RCS Paris. Les événements garantis et les conditions figurent au contrat. Conditions en vigueur au 08/03/2021.

Les contrats d'assurance sont distribués par votre Caisse régionale de CRÉDIT AGRICOLE DE LA TOURAINE ET DU POITOU : Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 18 rue Salvador Allende - CS50 307 - 86008 - Poitiers Cedex 1 - 399 780 097 RCS POITIERS. Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 896. Ed. 04/2021. Document non contractuel. Crédit photo : Getty Images.

Agroalimentaire, évolution ou révolution ?

Certains parlent de révolution, d'autres d'évolution ; question de cadencement sans doute. Toujours est-il que les exigences des Français changent. Ils l'expriment sans retenue dans les sondages, mais aussi et surtout dans les rayons de leur magasin, à l'étal de l'épicerie et au marché fermier.
La prise de conscience est à entrées multiples. D'abord les denrées alimentaires ne doivent plus traverser la planète pour atterrir dans nos assiettes. Ensuite les emballages plastiques doivent disparaître (c'est d'ailleurs ce que prévoit la législation pour 2040). Enfin, nos agriculteurs font bien plus qu'alimenter le pays, ils le structurent. Ainsi donc le travail de chaque maillon de la chaine alimentaire, de la fourche à la fourchette, mérite d'être valorisé.
Comment donc l'industrie agroalimentaire prend-elle en compte toutes ces données pour répondre à l'attente des consommateurs ?

Il est loin le temps où la GMS expliquait aux Français comment et quoi consommer. Il est loin aussi, ce temps où la fraise était indispensable en février, ou la viande brésilienne était moins chère. Les acteurs de la chaîne alimentaire réfléchissent, inventent ou se verdissent, c'est selon. Mais aucun ne reste insensible aux exigences du consommateur. *« C'est lui qui décide »*, explique Philippe Noyau, le président de la chambre régionale d'agriculture. Souvenez-vous de la création en 2017, de la marque bien nommée *« c'est qui le patron ? »*… En passant la brique de 75 centimes à 90 centimes voire 1 €, elle a fait un tabac en redonnant de la valeur au travail de l'éleveur et en lui versant un salaire décent. Le *« consomm-acteur »* est donc prêt à cela. Et il n'est pas seul : désormais, paysans et industriels s'associent pour valoriser leurs déchets respectifs. Certains utilisent même la chaleur fatale de l'entreprise voisine pour chauffer leurs serres. L'ADEME finance largement des programmes. On voit ainsi se déployer une intelligence commune qui profite à tous, et en premier lieu à la planète. On est entré de plain-pied dans ce que l'on appelle le développement durable, qui s'appuie sur ses trois piliers que sont le social, l'écologie et l'économie, unis et compatibles pour la progression de notre environnement.

Le Salon International de l'Agriculture et le Concours Général Agricole se réinventent et donnent rendez-vous à l'ensemble des acteurs du monde agricole du 13 au 24 mai 2021 pour participer à la Semaine de l'agriculture française.
Cette Semaine de l'agriculture s'ouvrira le 13 mai à Tours, avec l'organisation de la première des 4 finales du Concours Général Agricole des Produits et Vins, et se clôturera le 24 mai à Montpellier par la dernière finale. Entre temps, les produits et les vins auront aussi été dégustés et jugés à Châlons-en-Champagne et Angoulême.

La relance en locale

L'évolution réside aussi dans la création de filières qui favorisent le travail en commun, et les approvisionnements de proximité. L'agriculture le fait en associant les acteurs, au-delà des frontières administratives régionales, et c'est aussi le sens du plan de relance qui a lancé de nouveaux appels à projets pour les acteurs locaux, et pour lesquels il est encore temps de candidater. L'objectif est de donner à tous un accès à une alimentation saine et durable, question de justice sociale et de santé publique. Le Plan de relance soutient le développement de projets locaux permettant l'accès aux produits frais et de qualité, en particulier pour les populations isolées ou modestes. Il soutient les initiatives des acteurs de l'économie sociale et solidaire ; par exemple le développement et la distribution de paniers d'alimentation, la création de magasins de producteurs dans des zones isolées, de commerces ambulants, ou encore l'organisation de marchés solidaires … (Pour plus d'information, consultez le site internet de la préfecture de région).

Éduquer, anticiper

En moyenne, les aliments parcourent 2 400 Km avant d'arriver dans notre assiette, avec pour l'environnement les conséquences que l'on sait. Alors il n'est pas rare que les habitants d'une ville choisissent collectivement de produire sur place les aliments dont ils ont besoin, parfois en lieu et place de friches industrielles, de quartiers désertés après une crise ou en périphérie proche. En France, le *« plan friches »* intégré au plan de relance, prévoit de financer à hauteur de 6M€, la revalorisation de ces espaces perdus. En Angleterre, les jardins citadins et les bacs potagers se multiplient sur les trottoirs et sur les places. L'expérience de la serre du futur, (dont il est question plus loin), pourrait aussi être déployée de cette façon, à en croire

son initiateur Emmanuel Vasseneix. *« Avec des serres au cœur des villes,* dit-il, *on serait vraiment locavor. On peut aussi imaginer inventer de nouveaux métiers de jardiniers urbains et pourquoi pas en profiter pour faire de la réinsertion sociale »*.
Toutes ces idées sont entre nos mains et celle de la génération montante. L'éducation est une valeur incontournable. Lors de l'Open de 2020, cette idée a été retenue pour déterminante dans la transition alimentaire. L'idée est d'inscrire l'éducation à l'alimentation dans les programmes scolaires de la maternelle à la terminale. Une proposition de programme a été rédigée en ce sens, elle s'appelle EDUC'AGRIFOOD.
En préemballé, une consultation nationale pour l'Education à l'alimentation de nos enfants cherche à connaitre l'avis des parents et des enseignants sur ce sujet. La question est posée : *« nos enfants savent-ils bien manger »* ? Les résultats de cette consultation citoyenne seront communiqués le 15 juin prochain…

** Initié en 2014, le forum Open Agrifood est force de proposition pour une agriculture, une alimentation et une distribution responsables. Producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, étudiants mais aussi chercheurs et consommateurs se retrouvent une fois par an à Orléans pour définir le modèle alimentaire de demain.*

Emmanuel Vasseneix, président de la Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel.

Les chiffres clés de l'agroalimentaire en Centre-Val de Loire

- 5e surface agricole de l'hexagone
- 25 000 exploitations, dont 1 500 en agriculture biologique ou raisonnée
- 48 coopératives
- 5 AOP fromagères, 2 AOP Viticoles et 2 IGP
- 43 000 emplois dont 12 000 dans l'industrie et la distribution
- 330 établissements industriels (pâtisserie boulangerie industrielle, viande, lait, boissons, fruits et légumes, sucre…)
- 3MD€ de chiffre d'affaires (dont 1MD€ à l'export)
- les grands noms : Mars Petcare, Triballat, LSDH, Harrys, Andros, St Michel, Antartic, Tradival, Rians, Monin…
- une marque © du Centre, un cluster fédérateur : Area

(Données Dev'Up, agence de développement économique Centre-VdL)

INTERVIEW
Thierry Dubois : « *Tisser un lien nouveau dans une industrie qui se réinvente* »

Thierry Dubois est président de l'AREA Centre-Val de Loire*, association des entreprises agroalimentaires.

L'Épicentre : *Comment voyez-vous évoluer le secteur de l'agro-alimentaire ?*
Thierry Dubois : *Le terme de révolution ne me semble pas adapté à la réalité du moment. C'est plutôt une nouvelle étape dans son évolution engagée après-guerre.*
Ce n'est pas une rupture, mais un cycle nouveau qui s'engage, une phase de transition, de changement fort, dans une évolution qui s'inscrit dans la continuité.
C'est une phase de bouillonnement dont le point de départ est sociétal. Depuis 10 ans, on assiste à un retour de l'alimentation au cœur du projet sociétal. En témoignent les émissions populaires comme Top chef, le Meilleur pâtissier ou Laurent Mariotte.

L'Épicentre : *À qui doit-on ce regain d'intérêt pour notre alimentation ?*
Thierry Dubois : *C'est une lame de fond dans la société. Plusieurs facteurs concomitants participent à cela : le souci de notre santé d'une part, mais aussi de l'environnement, et la recherche de sens qui ramène chacun vers la nature.*
La question est la concomitance : comment manger encore mieux, et la volonté de durabilité de notre environnement. Ajoutons la monté en puissance de la RSE, responsabilité sociétale des entreprises.
Tout cela amène à la mise en avant de la notion de filières, de la fourche à la fourchette. Il s'agit de décloisonner la production, la transformation et la distribution et de nouer des accords pour mieux offrir de meilleurs produits.
Exemple avec la forte vague de « l'Origine France », voire origine régionale, engagée depuis quelques années à peine, mais qui répond à une attente de plus en plus forte.
On voit que des producteurs cherchent à transformer et vendre eux-mêmes comme les ateliers à la ferme. On voit aussi des entreprises de transformation qui s'intéressent à l'amont agricole et qui investissent pour pérenniser et relocaliser en France. Chez Berry Gaines par exemple, née il y a quelques années, de jeunes agriculteurs produisent du quinoa, du petit épeautre, des pois cassés et un tas d'autres graines et supergraines. Ils ont créé un atelier de transformation en farines diverses. Des contrats ont été noués entre plusieurs dizaines d'agriculteurs en local et ont débouchés sur un grand nombre de récompenses.

Thierry Dubois, président de l'association régionale des entreprises agroalimentaires.

L'Épicentre : *n'est-ce pas en quelque sorte un retour en arrière ?*
Thierry Dubois : *Il y a un peu de ça. La forte diversification des circuits de distribution, AMAP en vente directe mais aussi le Drive et e-commerce, ainsi que le redéploiement d'accords locaux ou régionaux de fournitures à la GMS. On revient aux origines de la GMS où les premiers accords d'approvisionnement étaient locaux. C'est dans les années 80 avec la monté en puissance des plateformes logistiques, que l'internationalisation s'est faite jour.*
On revient à des systèmes multicanaux. Les méthodes et les convictions ne s'opposent pas, comme le bio ne va pas à l'encontre du conventionnel.

L'Épicentre : *D'une certaine façon, la filière se réinvente ?*
Thierry Dubois : *Oui, je suis frappé par le dynamisme, l'innovation et la création d'entreprises dans l'agroalimentaire. Beaucoup de start-up notamment - Néo gourmets à St Cyr-sur-Loire, qui fait du chocolat sans sucre ajouté, PMA28, fruitofood, qui fait des fruits déshydratés et de la distillation pour extraire des huiles essentielles, ou encore N'Bred Process à Contres qui fait du pain et des crackers à partir de légumes.*
Rappelons que l'agroalimentaire est le deuxième secteur économique de la région, avec 360 entreprises dont 300 TPE ou PME. Le maillage du territoire est très fort, réparti sur l'ensemble du territoire. Et les entreprises travaillent entre elles.

L'Épicentre : *elles travaillent aussi leurs contraintes…*
Thierry Dubois : *C'est incontournable. Au-delà de la qualité des produits, s'engagent des actions ciblées sur les emballages, sujet de fond actuellement. il faut en réduire la quantité, limiter les suremballages et en réduire le poids et l'épaisseur. En cinq ans, on a gagné plusieurs dizaines de pourcents.*
une autre étape consiste à les rendre plus recyclables et recyclés possible. Enfin, l'aspect le plus complexe est l'alternative avec des matériaux non plastiques. Beaucoup de travaux sont en cours pour répondre aux obligations de l'Europe et de la France, mais aussi des consommateurs. Si le citoyen mène la danse, le chef d'entreprise vise la pérennité de son entreprise, notamment en répondant à cette attente, désormais incontournable.

L'Épicentre : *Quel est le rôle de l'AREA pour tout cela ?*
Thierry Dubois : *Elle met les gens en contact, de l'extérieur et de l'intérieur, également avec les collectivités et l'Europe. Sans être financeur, l'AREA apporte une solution au bouillonnement de l'agroalimentaire. Il faut travailler son image et son attractivité. Étonnement, cette image n'est pas celle qu'elle mérite. Les étudiants, les jeunes et ceux qui les entourent, parents et enseignants, ne connaissent pas toutes les opportunités qu'offre l'agroalimentaire.*
Après la fermeture de l'IFRIA (son centre de formation dédié), L'AREA redéveloppe une nouvelle offre de formations, orientée vers les métiers techniques, pilote de lignes ou agent de maintenance. On a même développé pour cela une offre de formation qualifiante en ligne. On crée des partenariats avec des spécialistes de la formation (Ste-Croix St-Euverte ou Agro-Paristech à Orléans, en passant par le CFA de la métropole orléanaise. On développe aussi des formations intra-entreprises, très applicatives. Elles limitent les déplacements et répondent aux besoins des entreprises.
Notre vocation est de répondre en tous domaines aux besoins de l'entreprise et du secteur.

** L'AREA compte actuellement 206 adhérents dont 145 entreprises agroalimentaires de la région (pour 350 entreprises identifiées, soit 50%), ainsi que des représentants de parties prenantes (administrations, collectivités locales, fournisseurs).*

Le maraîchage du futur, c'est maintenant !

Le groupe LSDH relocalise les productions de soja, de quinoa ou d'épeautre dont il a besoin pour ses produits lactés. En parallèle, il travaille depuis trois ans à son projet de serre du futur, dans laquelle la nature est imitée, voire optimisée pour produire avec moins d'eau !

Pour entrer dans ce qui n'est aujourd'hui encore qu'un laboratoire, il faut montrer patte blanche. Car dans la serre du futur, le principe est de faire pousser des légumes hors sol, sans intrant ni pesticide. Pas question de laisser sa chance au moindre insecte ou parasite. Sur 3 000m² poussent des salades et des herbes aromatiques bien alignées. Vu du dessus, rien d'impressionnant pour une culture hors-sol. La terre est remplacée par des cubes hydrophiles, dans lesquels se développent les graines pour devenir des salades, de la ciboulette ou du basilic. C'est en dessous que ça se passe. Un chariot arroseur se déplace et abreuve régulièrement les racines qui pendent sous la surface et donc à l'air libre. Étonnante vision, habituellement cachée. C'est ce que l'on appelle l'aéroponie.
L'équipe d'ingénieurs agronomiques d'Arnaud Chosson travaille à régler le moindre détail. Qualité de l'eau, régularité de l'alimentation, température, hygrométrie et pression atmosphérique. *« On peut modifier chaque paramètre et bien plus,* dit-il. *La lumière par exemple, qui est essentielle dans la vie d'un végétal. On en règle l'exposition, mais aussi la qualité des UV, leur intensité ou leur chaleur »*.

Arnaud Chosson et Emmanuel Vasseneix : « De pareilles serres pourraient etre installées au cœur des villes »

Une logique à contre-courant

Pour couper court aux détracteurs, Emmanuel Vasseneix, patron du groupe LSDH qui développe ce projet à Saint-Denis-de-l'Hôtel, rappelle les enjeux de ce programme d'envergure : *« Il s'agit de produire intelligemment et proprement, reproduire la nature et à terme, exporter des savoir-faire et de l'innovation plutôt que des salades. C'est le fruit d'un travail collectif et collaboratif »*. Le programme de l'agriculture du futur se développe chez LSDH en collaboration et en exclusivité avec des chercheurs suisses, des start'up du Lab'O à Orléans et des industriels internationaux. Le patron a certes des idées humanistes, mais les fermes bio à l'autre bout du monde, ce n'est pas pour épater la galerie, d'autant qu'il n'en fait pas état. *« Ne vaut-il pas mieux implanter durablement ces savoir-faire pour rendre les pays autonomes, plutôt que d'exporter au prix de transports carbonés, des produits à peu de valeur ajoutée ? »*
Dans l'immédiat, il s'agit pour LSDH de produire des salades calibrées, propres et qui ne souffriront pas du transport ; de réduire les émissions de carbone et bien-sûr l'eau. L'aéroponie ne donne justement que la quantité exacte dont la plante à besoin. *« En pleine terre, explique Arnaud, bien sûr il y a la pluie. Mais en ces temps de dérèglement climatique, il faut aussi arroser, et de plus en plus. C'est comme ça que le ruissellement lave les terres »*. L'équation est donc simple quand on sait que la salade est constituée de 90% d'eau, il faut être au plus juste.
Ajoutons que ces légumes ainsi cultivés s'affranchiront des saisons et seront donc disponibles toutes l'année chez nous. On oubliera alors l'empreinte carbone insupportable des fraises espagnoles en février !
Ce n'est pas de la science-fiction, les premières études ont débuté en 2017. Deux ans plus tard, la serre fut construite, et en septembre prochain les premières herbes aromatiques seront dans les rayons de la GMS.

Voyez sur la gauche de la photo, les laitues plantées en biais. Grâce à ce que l'on appelle les Toblérone, même l'incidence de la pente du terrain est testée sur la vitesse et la qualité de la pousse !

Humaniste ?

Une question se pose : que deviendront les agriculteurs et les maraîchers ? *« On est loin de pouvoir appliquer cette technologie à tous les végétaux, explique Emmanuel Vasseneix, pas même à toutes les salades. Il restera du travail pour tous, surtout s'il on veut bien rapatrier certaines productions importées. C'est un projet de société, insiste Emmanuel Vasseneix. Allons plus loin et imaginons que l'on installe des serres comme celle-ci au cœur des villes. On serait vraiment locavor en se servant aux pieds de chez soi, sans transport. On peut aussi imaginer inventer de nouveaux métiers de jardiniers urbains et pourquoi pas en profiter pour faire de la réinsertion sociale »*. Et les laboratoires pharmaceutiques, eux aussi pourraient être preneurs d'une telle technologie, en quête qu'ils sont de végétaux parfaitement stables, constants et immuns.
Vasseneix voit donc loin, très loin, guidé par cette lumière qui donne l'espoir d'un avenir pas si sombre.

L'idée de filière est maitresse

Le groupe LSDH (2.000 collaborateurs, 920M€ de CA), aura investi dans les trois prochaines années 300M€ dans ses projets pour produire différemment. L'un des projets majeurs est la construction d'un extracteur de protéines végétales. Les graines de soja, de colza, d'avoine, de quinoa ou d'épeautre, seront cuites puis broyées avant d'être centrifugées. La fibre servira d'alimentation animale, tandis que le jus sera intégré aux yaourts et autres desserts que produit la laiterie. Ce savoir-faire est pour l'heure sous-traité en Italie. Fallait-il d'investir 30M€ dans une telle unité ? *« Oui, répond Emmanuel Vasseneix, car l'idée va plus loin. Outre la relocalisation, on crée une filière, qui intègre les agriculteurs, qui vont produire sur place, en Région, et livrer sans transport ou presque »*.

La folle équation du cornichon

Le marketing du Made in France bat son plein. Mais il ne s'agit pas que de verdir l'entreprise. Les entreprises de transformation ont retenu la leçon et se battent pour l'Origine France garantie.

Sachant que pour produire 70 000 pots de cornichons par an, il faut environ 20 tonnes de cucurbitacées, combien d'équivalents temps plein faut-il pour récolter un champ d'un hectare et demie ? vous avez deux heures !..
Dite comme ça, l'équation peut prêter à sourire. Sauf que les chiffres sont à peu de choses près les bons et que le résultat se trouve en Inde. Il y a bien longtemps que la culture du cornichon ne se fait plus en France. Les grands faiseurs comme Maille et Amora ont trouvé plus habile de les planter dans le Sud de l'Inde. La main d'œuvre y est moins chère et la météo autorise trois récoltes par an, pour une seule en France. Résultat : le cornichon revient standardisé, et cinq fois moins cher. Ainsi, 95% des cornichons consommés en France arrivent en conteneurs.
Idem pour la moutarde. Il y a des lustres que la graine n'est plus cultivée chez nous. Le Quebec est devenu le premier producteur mondial. La PAC nous a fait abandonner cette culture peu rentable au regard des subventions européennes.

Paul-Olivier Claudepierre et David Matheron relocalisent la production de leurs matières premières pour la fabrication des cornichons, moutardes et vinaigres d'Orléans.

Produire en France

Stop ! disent certains transformateurs convaincus. C'est le cas de Martin Pouret, qui depuis 1795 soigne sa renommée en produisant les vinaigres d'Orléans, les moutardes et maintenant les cornichons, dans le respect de la tradition française. Bien sûr, il y eut quelques coups de canif pour survivre dans un marché mondialisé. Mais la jeune génération de chefs d'entreprises fait marche arrière et tient ses comptes différemment. Paul-Olivier Claudepierre et David Matheron ont repris l'enseigne il y deux ans à peine, insufflant une politique très volontariste en matière de production locale. Et ce n'est pas que pour faire joli sur l'étiquette ! *« Il est insensé de cultiver la moutarde sur le continent américain, de lui faire traverser deux fois l'Atlantique pour vendre le condiment sur le marché US »*. Alors c'est dit…, ils ont choisi de produire en France. *« On travaille avec des semenciers pour l'élaboration d'une graine Martin Pouret, pour minimiser les phytosanitaires tout en maintenant le rendement »*. La marque vient de planter 22 hectares de moutarde dans le Pithiverais et devient ainsi le seul fabriquant français à avoir l'intégralité de sa production locale. *« Le gout est différent, poursuit Paul-Olivier, car la graine est plus grasse, elle n'a pas été séchée sur pied par des phyto, et le produit fini est donc plus onctueux »*.

Beau, bon et responsable

Avec 780 000 produits vendus chaque année, Martin Pouret reste une *« petite belle maison »*, comme on dit dans le monde de la gastronomie. Mais ses exigences ne l'empêchent pas de jouer dans la cour des grands, bien au contraire. À l'heure ou l'alimentation est une variable d'ajustement dans le budget familial, le chiffre d'affaires de l'entreprise a progressé de 15% cette année encore, alors qu'elle propose des produits souvent deux à trois fois plus chers que l'entrée de gamme. Désormais référencés dans toute la GMS et dans les épiceries fines, Paul-Olivier Claudepierre et David Matheron se targuent se refléter des produits *« beaux, bons et responsables »*. *« On parvient même à conquérir de nouveaux marchés, y compris à l'étranger »*. Mais l'une de leurs très belles récompenses cette année, c'est leur entrée officielle sur la table du palais de l'Elysée !

Oui, le cornichon français existe, comme la graine de moutarde !

Le consommateur est roi

Dans le monde, 70% de la nourriture humaine est produite par des petites exploitations pour les habitants locaux. L'agriculture intensive, elle, produit peu et souvent mal. Elle affaiblit la terre, jusqu'à la détruire, produisant une grande partie d'aliment pour nourrir les animaux ou produire des agro-carburants. Elle compense alors par des pesticides et des OGM pour des plants plus résistants.
Des expériences, encore trop rares, se font jour avec succès. La permaculture par exemple, sans arrosage ni pétrole, démontre son efficacité. L'idée est de mixer les cultures. On sait que la monoculture est dangereuse, comme l'est la mono-industrie. *« Oui ça fonctionne, convient l'économiste Bernard Lietaer, mais c'est extrêmement fragile ».* C'est la diversité qui donne de la valeur en mixant les revenus et en limitant les risques. Le système est plus résiliant.

Que fait-on chez nous ? Rencontre avec Philippe Noyau, président de la chambre régionale d'agriculture.

L'Épicentre : *Plus que jamais, tous les maillons de la chaîne agro-alimentaire se mettent en ordre de marche pour répondre à une demande nouvelle des consommateurs.*
Philippe Noyau : *Oui, la crise sanitaire a ouvert des voies qui se faisaient jour. Mieux manger, plus intelligemment ; on est sur la bonne voie. l'Open-agrifood par exemple participe à ce besoin d'une communication coordonnée du monde agricole et du monde industriel. Avec l'AREA, association régionale des entreprises alimentaires, on aborde la question des circuits courts, et de l'export de l'excellence : céréales et blés durs. La marque © du Centre permet quant à elle de reconnaitre nos marques vertueuses en GMS comme chez les restaurateurs.*
Les chambres d'agriculture travaillent à pousser ces repères et les faire valoir, en montrant que les agriculteurs sont présents et peuvent produire sainement. Si la loi Egalime, Agriculture et alimentation, n'a à ce jour, pas servi à grand-chose, l'intention est bonne. Il s'agit de constater le coût de revient d'un produit en amont, et d'établir le prix final en fonction du prix réel de production, pour que chacun ait sa marge, et bien que sa marge. Pour ce faire, la chambre d'agriculture du Centre-Val de Loire adhère à la toute récente association interrégionale du grand ouest Leggo, à laquelle participent aussi la Normandie, la Bretagne et les Pays de Loire. L'objectif est de créer des filières de légumineuses à graines pour l'alimentation humaine. On importe 90% de notre consommation. Nous voulons être acteurs d'un renversement de situation, avec un traçage, sans OGM. Pour autant, il ne s'agit pas de surproduire des lentilles vertes que l'on propose déjà, mais plutôt des lentilles noires ou corail, ou des pois-chiches, et de répondre ainsi à la demande nouvelle de protéines végétales.

Philippe Noyau, président de la chambre régionale d'agriculture : « quand on lui propose du "bleu, blanc, rouge", le consommateur adhère »

L'Épicentre : *Vous ne craignez pas les oppositions ?*
Philippe Noyau : *Non, nous ne sommes pas contre les protéines animales, nous ne faisons que répondre à la demande nouvelle. D'ailleurs, cette association compte aussi les coopératives, les négoces, la restauration collective, et bien entendu les industriels de l'AREA. Une autre association est également en cours de création par la FNSEA et les chambres d'agricultures, pour initier la dynamique et le label bas carbone, ainsi que la valorisation des systèmes « écosystémaux ». Il s'agira notamment de faire valoir les efforts des industries les plus polluantes et de labelliser leurs résultats.*
On sent très nettement que l'agriculture saisit la balle au bond pour faire valoir ses intentions. On parle désormais de ce que l'on fait, et l'on répond à la demande.

L'Épicentre : *l'idée est aussi d'éduquer le consommateur*
Philippe Noyau : *Pour un grand nombre de produits, les GMS jouent le jeu de cette nouvelle intelligence. Mais ça ne doit pas être l'arbre qui cache la forêt. Le prix le plus bas, quelle que soit la provenance, continue de côtoyer les produits plus responsables. Sans une loi européenne qui imposerait des taxes fortes sur ces produits d'import, sur les produits OGM et ceux cultivés ou manufacturés par des petites mains à 1€/jour, il n'y a pas de solution.*

L'Épicentre : *Le consommateur est-il enfin prêt à vous suivre ?*
Philippe Noyau : *J'insiste, pour cela il faut parler de ce que l'on fait. Ainsi, quand le consommateur a le choix, il viendra vers ces produits certes plus chers, mais meilleurs. La crise sanitaire, qui a limité l'import durant quelques mois, a montré cette voie nouvelle au consommateur. Il faut continuer à communiquer, car à l'évidence, quand on propose du « bleu, blanc, rouge », le consommateur adhère.*
De la production à la consommation, reconnaissons qu'il y a du gaspillage à tous les échelons. Il faut apprendre à être plus responsables de nos actes et accepter au final de payer un peu plus cher pour manger mieux. Exit le poulet brésilien à un euro qu'on ne finit pas, bienvenu au poulet de Bresse qui fait trois repas !
Les quelques centimes d'écarts sont finalement assez peu de chose pour le consommateur lambda, c'est souvent ce qui fait la différence pour l'agriculteur. Encore faut-il que le consommateur soit informé de ce que nous faisons.

Le thé Made in Perche

A Sargé-sur-Braye sur les collines du Perche, quelques hectares de plantations inhabituelles sont posés sur la frontière naturelle du Loir-et-Cher et de la Sarthe, Bienvenue dans l'univers des collections de thés et tisanes bios, made in France.

Créer du goût, révéler les parfums et sublimer les saveurs, voilà ce qui anime Émile Auté, le bien nommé ! Il y a quelques temps, Emile a introduit la culture du thé en Loir-et-Cher. Il faut dire qu'il n'est pas étranger à ce monde. Autrefois tenancier d'un bar à cocktails, dans la bonne ville de Cognac, il faisait ses cueillettes de plantes sauvages et ses cultures de fleurs comestibles pour les cocktails. De fil en aiguille, il finit par s'intéresser au thé. « *En achetant du Earl Grey, j'ai découvert des pétales de fleur bleue. J'aurais été moins surpris d'y trouver un agrume comme la bergamote* ». Dans cette démarche de cocktails divers, depuis 2015. il crée des thés aromatisés de haute qualité avec des fruits, des fleurs et des baies que l'on déshydrate dans nos ateliers. Ici, pas de thé à la mangue, banane ou ananas, mais plutôt aux fraises, poires, cassis ou groseille, voire subtilement aromatisés avec des superfruits riches en antioxydants, vitamines et minéraux que l'on cultive sur place.

La donne économique a changé

S'est alors logiquement posé la question de faire pousser le thé en France. Après tout, n'est-ce pas un camélia comme un autre, ou presque ? « *Camelia sinensis est en effet le cousin du japonica qui peuplent nos jardins* ».

Il n'y avait autrefois aucun intérêt économique à produire le thé sur nos terres. « *La donne a changé,* explique Émile. *Au-delà l'idée de produire un produit d'exception, l'intérêt est aujourd'hui de réduire l'impact du déplacement des matières premières et d'offrir un revenu complémentaire à des paysans bio qui en ont bien besoin* ».

Émile Auté a pensé sa filière « made in France » il y a quatre ans.

Ajoutons qu'il n'y a encore pas si longtemps, la consommation du thé existait certes, mais celle des thés aromatisés n'était pas vraiment encrée dans nos habitudes.

À force d'une recherche agronomique parfois hésitante, l'adaptation de la plante est aujourd'hui satisfaisante. Emile travaille des plans acclimatés grâce à la production de graines issues d'une vingtaine de plans qui ont été acclimatés en Bretagne depuis plusieurs décennies déjà.

À partir de pieds mères, issus de graines venues de Chine, les « *cultivars* » français, à la génétique du camélia chinois, se sont adaptés localement. Aujourd'hui, le thé pousse sur un peu plus d'un hectare, avec une pépinière qui produit les plans de théiers, et donne du travail à quatre personnes salariées. Mais Emile est en cours d'acquisition de nouveaux espaces pour atteindre une dizaine d'hectares.

La première récolte obtenue chez son ami Michel Thévot en Bretagne, a reçu un bel accueil. Présenté à un concours international organisé par l'AVPA, l'agence de valorisation des produits agricoles, ce thé blanc a obtenu une médaille de bronze devant une quinzaine d'autres candidats.

« *Alors oui, on peut faire du thé en France et en plus en faire du bon* » ! Qu'on se le dise, ainsi va désormais l'agriculture locale.

Dossier réalisé par Stéphane de Laage

Sous serre, mais aussi sur un hectare de plein champs, Émile Auté produit ses variétés.

Entre histoire et terroir, visite des caves Ambacia

À quelques centaines de mètres du château d'Amboise, elles attendent impatiemment la réouverture des terrasses pour accueillir leurs visiteurs et leur faire découvrir un nouvel atout : le bistrot L'Oppidum, qui devrait proposer une carte 100 % Val de Loire. Visite en avant-première.

Les caves Ambacia sont une affaire de passionnés. La preuve : Pascal Mineau, fondateur du lieu tel qu'il existe aujourd'hui, est capable d'en raconter l'histoire en remontant jusqu'au 11e siècle. *« À l'époque, l'éperon rocheux amboisien est le siège d'un oppidum (une place-forte d'où les Gaulois importent des vins italiens pour en faire commerce, ndlr), appelé Ambacia »*, narre-t-il, ajoutant qu'il faut attendre le XVe siècle pour que les caves soient creusées. C'est Louis XI, amateur de vins d'Amboise, qui le favorise : arrivé dans la région, il ordonne que le breuvage issu du vignoble entourant le château soit vendu en priorité sur le marché de Tours. L'endroit cher à Pascal Mineau devient donc un lieu stratégique pour la production viticole : le raisin qui pousse sur le plateau des Châtelliers, une fois vendangé, est jeté directement en contrebas, avant de voyager sur la Loire après vinification. La place passe de main en main, jusqu'à l'acquisition en 1874 par la famille Duhard. *« En tout, ce sont cinq générations qui y ont fait leur vin, et qui ont ainsi constitué une œnothèque incroyable »*, explique celui qui se souvient avoir visité le lieu il y a 25 ans, alors qu'il était élève au lycée hôtelier de Blois. Un marqueur dans sa carrière de sommelier, puisqu'il en garde une anecdote bien précise : *« Michel Duhard nous avait fait déguster un cru de 1921… Un vin qui a aujourd'hui plus de 100 ans ! C'était extraordinaire »*.

© Caves Ambacia

Pascal Mineau veut permettre aux locaux de redécouvrir les appellations du Val de Loire.

Un lieu pour valoriser le Val de Loire

Propriétaire (entre autres) d'une agence de voyages proposant des séjours autour de la culture, du vin et de la gastronomie, il y retourne une poignée d'années plus tard, notamment pour faire commerce avec le repreneur du lieu, Daniel Gatay, qui rachète l'endroit en 2004 pour y développer l'œnotourisme.

Alors que les caves Ambacia sont en pleine transformation, Pascal Mineau en reprend finalement la direction en 2017, avec pour objectif d'en faire un lieu dédié au Val de Loire et à son histoire. D'abord à travers le vin, puisqu'il propose la dégustation des millésimes des caves Duhard et travaille avec des vignerons en bio et biodynamie pour produire 5 vins – d'appellation Montlouis, Vouvray, Amboise, Chinon et Bourgueil –, élevés en tonneau sur place. Ensuite grâce au parcours *« Odyssée »* proposé aux visiteurs, qui se présente comme un voyage sensoriel et ludique à la découverte des vins de Loire, la visite comportant notamment le visionnage d'une vidéo dans une salle 3D et une animation œnologique.

À la table du bistrot l'Oppidum

Et enfin par la mise en valeur des produits de terroir, sur les rayons d'une épicerie fine et à la table du bistrot L'Oppidum. Pour cette dernière partie, l'ex-directeur de restaurant étoilé a souhaité aller à l'essentiel : *« On voulait une gastronomie simple et efficace. En plus des plateaux de charcuterie et de fromages locaux, on a acheté de quoi produire des pâtes fraîches et on va faire nos desserts maison »*, confie-t-il, précisant que c'est Franck Le Querré, ancien patron de restaurant gastronomique, qui aura en charge la partie restauration. Le petit plus pour les plus fines gueules ? Le droit de bouchon de 10 €, qui suffira pour déguster une bouteille de l'œnothèque – qui renferme, pour rappel, des bouteilles de 1874 à aujourd'hui – au prix caviste.

Plus que jamais prêt à ouvrir ses portes, le lieu a fait l'objet de travaux de rénovation d'envergure – permis par des investissements considérables –, au long desquels Pascal Mineau a souhaité faire la part belle aux entreprises locales. *« Pour les tables, nous avons acheté du chêne de la forêt d'Amboise découpé en planches, et fait appel aux Métalleries amboisiennes »*, détaille le directeur, qui espère aussi mettre en lumière les produits du coin. Fromage, miel, fraises, pommes, foie gras, safran, rillettes, caviar… Si la liste des trésors du Val de Loire est encore longue, il espère avoir encore beaucoup à découvrir et faire découvrir en la matière. Avis aux producteurs de la région !

J.L.

© Caves Ambacia

Situées en bord de Loire, les caves Ambacia offrent une vue imprenable sur le fleuve.

© Caves Ambacia

Creusées dans le tuffeau, on y découvre l'histoire et les saveurs du Val de Loire.

Trouver son séjour au bord de l'eau avec Rives de Rêve

Amoureuse de la mer, des lacs et des rivières, la tourangelle Stéphanie Grosperrin est à l'initiative de Rives de Rêve, un site internet qui référence des hébergements et des restaurants les pieds dans l'eau. Itinéraire d'une passionnée.

C'est à partir d'un manque que l'idée a germé dans son esprit : alors qu'elle est chargée de communication pour l'association Renaissance Amboise, Stéphanie Grosperrin désespère de trouver un endroit au bord de l'eau où boire son café à l'heure du déjeuner. Quand elle cherche une terrasse surplombant la Loire sur Internet, elle tombe sur des adresses amboisiennes situées à une centaine de mètres du fleuve, voire plus. À la même époque au détour d'une formation, elle s'aperçoit que les professionnels du tourisme rencontrent un même problème : la difficulté à être visible sur les grosses plateformes et à communiquer sur la particularité de leur établissement.
« Un de mes amis a ouvert un bar de plein air en bord de Cher (Le Bistrot'Quai, à 2 km du château de Chenonceau, ndlr). L'endroit est magnifique mais caché, introuvable si l'on ne connaît pas », regrette-t-elle.

Stéphanie Grosperrin est toujours à l'affût de nouvelles pépites à référencer sur Rives de Rêve.

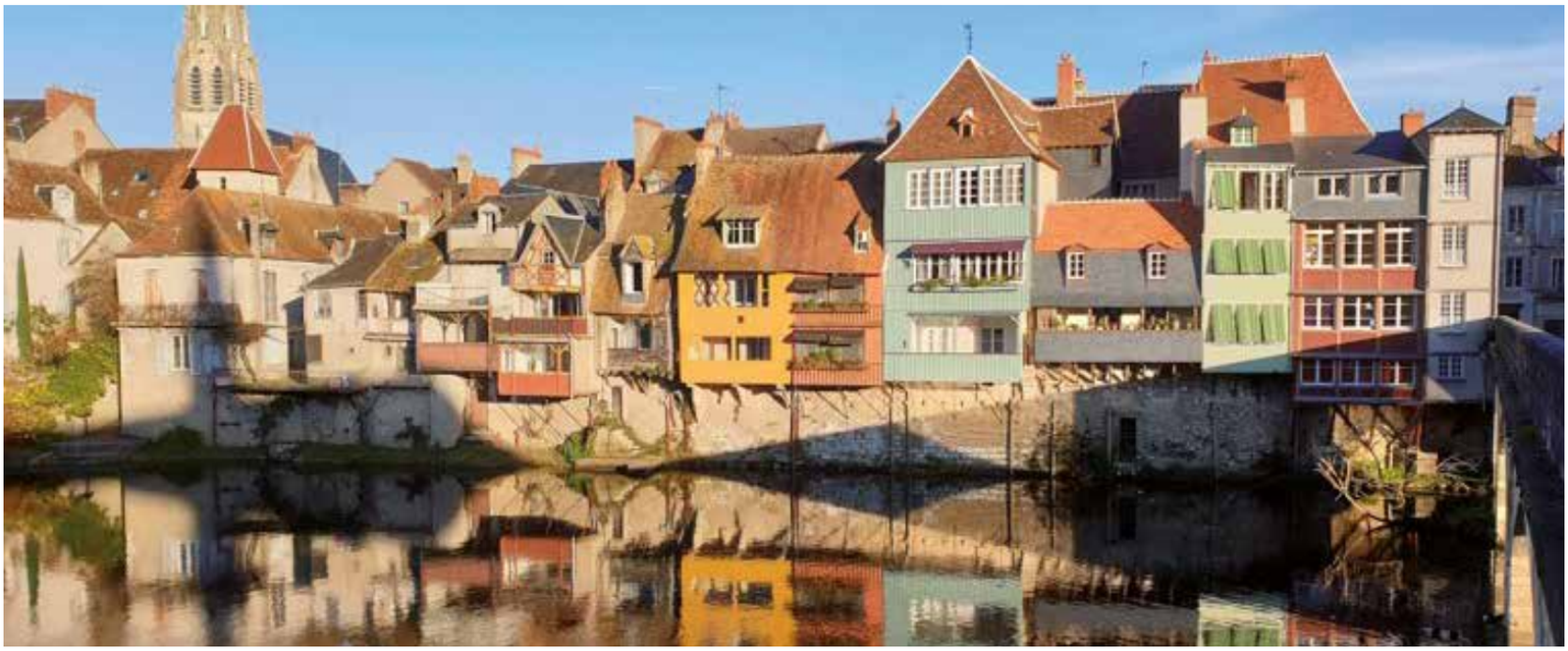
Les meilleures adresses

Confortée dans son idée, elle entreprend le recensement des meilleures adresses avec vue sur l'eau. *« Il n'y avait aucune base de données, cela m'a pris 5 mois… Je suis devenue dénicheuse de pépites ! »*. Alors salariée, elle dédie tout son temps libre à cette activité à laquelle, en passionnée de géographie, elle prend un vrai plaisir. En mars 2017, elle demande finalement une rupture conventionnelle afin de s'y consacrer à 100 %.
Après une formation à la Chambre de métiers de l'artisanat (CMA) pour établir son business plan, elle met Rives de Rêve en ligne en juillet 2018. La plateforme, sur laquelle apparaissent chambres d'hôtes, campings, gîtes, hôtels, bars et restaurants au bord de l'eau moyennant une contribution annuelle de 180 €, ne tarde pas à convaincre.

115 000 visiteurs en 2020

À mesure que le site gagne en visibilité auprès des amateurs de séjours reposants et insolites – de 15 000 visiteurs uniques en 2019 à 115 000 fin 2020 –, il devient un atout pour les professionnels, qui sont aujourd'hui un peu plus de 170 à avoir souscrit à l'abonnement annuel. *« J'ai un lien avec chacun d'entre eux parce que j'ai visité presque tous les lieux référencés. On a créé un réseau humain »*, explique celle qui compte également sur le fait que son concept soit incarné pour le rendre attractif aux yeux des vacanciers. *« Les gens savent que derrière Rives de Rêve il y a 'Stéphanie et son chien', et ça joue… Ils me taguent même sur leurs photos de vacances ! »*, conclut-elle avec fierté.

J.L

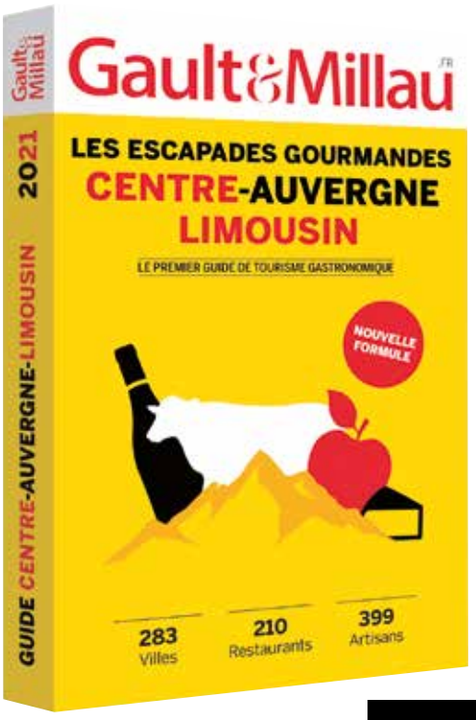


Les Vieilles Maisons du Pont, chambre d'hôtes de charme à Argenton-sur-Creuse.

400 bonnes adresses du Centre-Val de Loire au menu des Escapades gourmandes du Gault&Millau

Près de 400 établissements et artisans de la région Centre-Val de Loire sont distingués cette année par le Guide Gault&Millau : des meilleures tables aux savoir-faire d'exception d'artisans gourmands, en passant par une sélection d'hôtels et la création d'itinéraires gourmands, le guide est l'outil idéal pour (re)découvrir ce territoire riche de traditions et de saveurs.

Outre les commerces de bouche, les producteurs et les hôtels, le guide Gault&Millau "Les Escapades Gourmandes Centre-Auvergne-Limousin" 2021 référence cette année 130 restaurants dans la région Centre-Val de Loire. Chacune de ces adresses, visitée une ou plusieurs fois au cours des derniers mois, fait l'objet d'un commentaire et d'une notation allant de 0 à 5 toques. On y retrouve les chefs qui viennent d'ouvrir un restaurant, les personnalités naissantes et les personnalités confirmées. Ils sont le terreau de la gastronomie, toutes générations confondues.
L'événement 2021 ? Le titre de Christophe Hay, qui apporte à la région Centre-Val de Loire une récompense qui ne lui avait plus été décernée depuis Jean Bardet en 1992. Christophe Hay « *Cuisinier de l'année 2021* », tout un symbole pour ces temps difficiles, qui révèlent une conscience accrue pour le manger sain et durable avec des produits locaux de ce chef acharné dans son travail comme dans ses convictions.



Guide Gault&Millau « Les escapades gourmandes Centre-Auvergne-Limousin » 2021, 14,50 €

Prendre le pouls de la scène gastronomique locale
On goûte avec plaisir le retour d'un chef régional, Jérôme Roy à Fondettes (l'Opidom) près de Tours, après sa belle expérience au Couvent des Minimes de Mane (Alpes de Haute Provence) où il avait décroché quatre toques. C'est un bel espoir pour la profession, tout comme Simon Desiles (L'Aigle d'Or à Azay-le-Rideau), Clément Dumont (Arbore et Sens à Loches) et Grégory Avakian (Auberge du Croissant à Rochecorbon).

Nouveauté : deux itinéraires gourmands
Une des grandes nouveautés de ce guide réside en la création de deux itinéraires gourmands, détaillés sur plus de 25 pages, qui invitent à (re)découvrir le patrimoine naturel, historique et gastronomique du centre de la France. Tout d'abord, un parcours en ville où l'on arpentera à pied les rues de Tours pour flâner d'une adresse gourmande à l'autre, entre une visite de la cathédrale Saint-Gatien et un passage par la place des Halles. Un second itinéraire de 125 km propose une escapade sur les routes de l'Indre (à faire en voiture ou même à vélo !) de Mezières-en-Brenne à Saint-Chartier.
La balade se déroule sous l'angle de la découverte : des produits et des producteurs, des recettes et des cuisiniers, des étals gourmands et des artisans, des hôtels (4 et 5 étoiles), des hommes, des femmes et des histoires qui créent du lien et du sens.

Les spécialités régionales à l'honneur
Les pages de cette nouvelle édition sont ponctuées de rubriques dédiées à la mise en lumière de spécialités locales. On trouve par exemple une liste des spécialités à ne pas manquer (fraises de Beaulieu-sur-Dordogne, fourme d'Ambert, bœuf limousin, pâté de pommes de terre...) ainsi qu'un focus sur le bœuf de Salers ou encore la poire tapée de Rivarennes.
Les amateurs de vins se réjouiront quant à eux de la présence d'un rappel sur les principales appellations du territoire couvert par ce guide : du Sancerrois, en passant par Valençay ou Saint-Pourçain ou encore le Giennois.

Le chef de la Maison d'à côté à Montlivault (Loir-et-Cher), Christophe Hay, a obtenu le titre de cuisinier de l'année 2021 du Gault&Millau et prépare l'ouverture de « Fleur de Loire » à Blois.

> *« Une des grandes nouveautés réside en la création de deux itinéraires gourmands, détaillés sur plus de 25 pages »*

Le tourisme aussi veut devenir durable

Le tourisme durable s'invite dans la logique de développement des hôteliers et restaurateurs. Le plan de relance apporte de nouveaux financements, pour identifier et favoriser les projets « environnementaux », selon trois axes forts : transport, hébergement et consommation locale.

Le tourisme c'est bien, le tourisme durable, c'est mieux. Dit comme cela, c'est une évidence ; mais encore faut-il convaincre les acteurs les plus rétifs du bienfondé de cette idée, et accompagner ceux qui ne demandent qu'à s'améliorer.
De quoi s'agit-il ? Par exemple de faciliter les accès aux sites sans voiture, et faire la promotion du vélo pour visiter la ville ou le château voisins. Limiter la consommation d'eau dans les hôtels et les restaurants, mieux gérer les déchets et le gaspillage alimentaire, consommer local et responsable… Veiller à l'usage des énergies, entre chauffage et rafraichissement. Une foule d'actions pour agir en faveur de la préservation de la planète, et répondre à la demande toujours plus pressante des consommateurs eux-mêmes.
« J'aimerais travailler sur l'autonomie énergétique, explique Christophe Lunais, propriétaire et chef des Closeaux à Vallière-les-Grandes près d'Amboise. *Cette opération arrive à point nommé, dit-il. Elle nous permet de réfléchir à l'avenir de notre profession. Elle nous permettra d'être accompagnés, d'aller chercher des solutions auxquelles on ne pense sans doute pas, et de ne pas engager seuls les démarches ».*

Christophe Lunais est un fervent défenseur de la production locale.

50 M€ pour agir
Le plan France relance met un coup d'accélérateur à cette volonté. Il donne en effet des moyens nouveaux pour financer les actions, particulièrement en direction des économies d'énergies et de la réduction des émissions de carbone. Ce que l'on appelle le *« fonds tourisme durable »* est doté de 50M€ sur deux ans au niveau national. Mohamed Amjahdi, directeur de l'ADEME Centre-Val de Loire s'en est saisi : *« l'ADEME nationale a lancé un Appel à Manifestation d'Intérêt, dit-il, pour lequel la Région Centre-Val de Loire et la CCI régionale ont été retenues conjointement pour animer et coordonner la mobilisation des acteurs du secteur. Ce fonds dédié accompagne les restaurateurs et hébergeurs à s'inscrire dans une démarche de résilience, et à investir pour améliorer l'empreinte écologique ».* C'est donc l'ADEME Centre qui sera le gestionnaire des fonds régionaux. La RC devrait récupérer un à deux millions d'euros. À ce jour, une douzaine de projets ont été identifiés et retenus : restaurants, campings, hôtels et OTSI (également éligibles)… ils bénéficieront d'un suivi personnalisé du cabinet Betterfly Tourism. Les aides peuvent aller jusqu'à 10 000 € pour un restaurateur.
« L'objectif porte sur un bon millier d'entreprises, dont une cinquantaine en région centre, explique Yvan Saumet, Vice-Président de la CCI Centre-Val de Loire, délégué au Tourisme. *Elles seront sensibilisées et accompagnées dans leurs investissements.*
Pour cela, dix conseillers de la CCIR, spécialistes du développement durable, iront à la rencontre des chefs d'entreprises ». Une première phase gratuite de diagnostic précède l'organisation du plan d'action puis l'investissement.

Booster les territoires ruraux
Simon Karlekind est sous-préfet à la relance pour la région Centre-Val de Loire : *« le tourisme est sur "pause",* dit-il, *mais il émergera un system plus vertueux, plus décarboné, locavore et de qualité ».* L'idée du tourisme vert, favorisé par le plan de relance, est donc de booster l'attractivité des territoires ruraux et la qualité de l'offre.
En la matière, notre région a un avantage, celui d'être partie en tête il y a déjà six ans. On parlait déjà de slow-tourism, de Loire à vélo et de services différenciants. Aujourd'hui, la Région a créé sa marque alimentaire ©du Centre, qui impose des modes de production strictes et d'approvisionnement local. *« Tout cela n'est pas anodin,* se félicite Cristelle de Cremiers, vice-présidente de la région. *La résilience et la transition écologique sont un passeport vert pour traverser les crises à venir. Cela va bien au-delà de l'économie, c'est une façon de vivre les métiers du tourisme. Pour les gens qui viennent déconnecter, c'est aussi l'occasion de réfléchir. Enfin, c'est un outil puissant de fidélisation. Bien au-delà de la politique sectorielle du tourisme, on se pose les vraies questions sur la façon dont nous habiterons la planète dans les prochaines décennies ».*

Dans une région inscrite au patrimoine mondial de l'humanité, il n'est donc pas incohérent de faire valoir des valeurs durables, et plus encore, en donnant aux acteurs concernés, les moyens de valoriser leur outil de travail.

S.d-L

Au domaine des Closeaux à Vallière-les-Grandes près d'Amboise, Christophe Lunais est animateur du réseau des maitres restaurateurs dans le Loir-et-Cher.

Un nouveau lieu dédié à la comédie bientôt ouvert à Tours

Actuellement en travaux, la Comédie de Tours devrait ouvrir ses portes à la rentrée 2021. En attendant de pouvoir visiter cette nouvelle salle, nous avons échangé avec Christophe Desaint-Denis, co-fondateur qui en assurera la gestion au quotidien.

En matière de spectacle vivant, Christophe Desaint-Denis a de l'expérience : avant de se lancer dans l'aventure tourangelle, il a dirigé le théâtre *« Le Paris »* pendant 10 ans. *« C'était un haut-lieu de l'humour avignonnais, un endroit très important pour le festival OFF notamment »*, précise celui qui, au fil des années, a rempli son carnet d'adresses. *« J'espère que ces contacts me permettront d'avoir la meilleure des programmations »*, glisse-t-il avant d'enchaîner sur la genèse du projet, qui a pris forme grâce au hasard des rencontres. D'abord, avec Julien Sigalas, tout à la fois producteur, auteur, comédien, musicien et gérant de plusieurs salles ; puis avec Yoann Combronde, à la tête du café-théâtre *« Défonce de rire »* à Clermont-Ferrand et co-fondateur de la comédie de Metz.

Christophe Desaint-Denis dans les locaux – en travaux – de la Comédie de Tours, situés au 39 rue Michelet.

Une salle de 270 places

Tous trois décident de s'associer, et imaginent ensemble un nouveau lieu culturel privé dédié à l'humour, dans une ville importante de l'Ouest de la France. *« Tours s'est imposée assez naturellement pour sa position stratégique (à 1h15 de Paris en TGV, ndlr), son offre culturelle et sa taille »*, relate Christophe Desaint-Denis, qui y voyait comme ses coéquipiers une place à prendre.

Dans ce nouvel espace doté d'une salle de 270 places qui pourra être louée pour des séminaires, des spectacles seront programmés chaque semaine. L'ex-avignonnais espère ainsi faire découvrir aux Tourangeaux des comédies à succès, des spectacles en exclusivité, des jeunes talents ou encore des compagnies locales… Mais pas que. *« Il y aura une vie théâtrale constante, avec des ateliers et des stages 'théâtre et chant' pour les adultes et les adolescents »*, détaille-t-il, précisant que cela permettra d'ouvrir l'espace à ceux qui souhaitent s'essayer à la scène, et de dénicher les comédiens de demain. Avis aux amateurs !

J.L

> *« Il y aura une vie théâtrale constante, avec des ateliers et des stages de théâtre et de chant pour les adultes et les adolescents »*
>
> *Christophe Desaint-Denis*

www.lepicentre.online
L'ÉPICENTRE
Le média de l'actualité économique et sociétale du Val de Loire

32 pages
Gratuit
Mensuel

Retrouvez nos 3 éditions : 37 / 41 / 45
Distribué à 30 000 exemplaires, en points de dépôts et en routage

Pour recevoir L'Épicentre directement dans votre entreprise, contactez-nous **contact@lepicentre.online**

DÉCOUVREZ UN CONCEPT D'HABITAT **OÙ CONFORT ET CONVIVIALITÉ SONT LES MAITRES MOTS**

La résidence Seniors Edenéa Tours offre une qualité de vie rassurante et sécurisante. Elle est située à proximité des commerces, des commodités et des services.

Conçue pour répondre aux attentes des Séniors, elle offre un environnement convivial et sécurisé avec des appartements très lumineux, indépendants, et bénéficiant de terrasse ou balcon pour la plupart des logements.

Pensé pour permettre de vivre en toute sérénité, chaque appartement est pré-meublé et équipé. Afin de garantir une sécurité et un confort optimal de nombreux équipements sont également prévus : détecteur de fumée, de mouvements, visiophone, thermostat d'ambiance, système de téléassistance (24h/24), salle d'eau ergonomique, cuisine meublée et équipée.

Un accès à Internet en wifi est offert dans chaque logement Des espaces communs conviviaux et de détente sont à disposition afin de créer des moments de convivialité entre résidents : tisanerie, potager à hauteur, espaces verts et terrain de pétanque. Un gestionnaire veille au bien-être des locataires au sein de la résidence. Selon les besoins et les envies, des services à la carte sont proposés (portage de repas, aide à domicile...).

Plusieurs types d'appartements (T1, T2, T3) sont proposés à la location avec possibilité de parking. Un cellier individuel annexé au logement est disponible. Le loyer est entendu hors chauffage, hors électricité et hors assurance habitation.

Contactez-nous au **06 69 77 77 21**
ou au **0 820 12 10 12***
*(*service 0,12€ : appel + prix d'un appel, gratuit depuis une box ou un forfait mobile),*
ou par mail : **NREGNIER@nexity.fr**

edenéa nexity

RÉSIDENCE SENIORS **À TOURS**

0 820 12 10 12
Service 0,12 € / appel + prix appel*
*Gratuit depuis une box ou un forfait mobile
nexity.fr/edenea

RENSEIGNEMENTS ET VISITES :
35 RUE DANIEL MAYER 37100 TOURS - TÉL : 06 69 77 77 21

Création : dps - NEXITY EDENÉA - SA par action simplifiée à associé unique - Siret : 793 759 614 - Capital social : 37 000 €. Document et photos non contractuels. Crédit photos : AdobeStock. Avril 2021.