



45



Interview

Simon Barbeau,
PDG du Groupe Brandt

“ Brandt investit à Orléans ”

P4-5

■ Compléments pakistanais

■ Chemises de luxe

■ Agroalimentaire :
évolution ou révolution

■ 400 bonnes adresses



P6

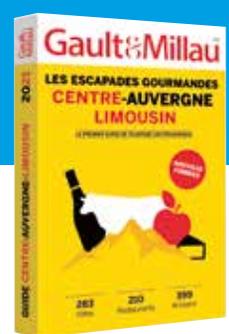


P9



P20 à 26

Le dossier



P27



édito

“

Ne plus manger idiot

Au début du 19^{ème} 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 21^{ème} siècle, les femmes et les hommes des pays où l'on ne meurt 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 reconnaît : « *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

VIE DES ENTREPRISES

4 « Nous investissons huit millions d'euros dans notre usine 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.

6 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.

COLLECTIVITÉS ET TERRITOIRES

18 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.

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

29 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.

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@lepcentre.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 Labruno
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





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'Épargne : 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'Épargne Loire-Centre. Elle succède à Jean Arondel à la tête de cette instance qui vote le budget et valide les orientations proposées par le directeur que préside Nicole Etchegoinberry.

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/monterritoire-innove/>

Chef d'entreprise, vous cherchez un bras droit pour vous aider dans votre quotidien à la rentrée ?

Nous avons
la solution !

En partenariat avec **le cnam**
le Cnam Centre-Loire de Loire

**Licence Professionnelle Métiers de
l'entrepreneuriat**
**Parcours : Manager et Développer une
TPE/PME**

Apprentissage | Contrat pro

**C'est le moment de recruter
un(e) alternant(e) !**

Au programme

Veille stratégique et concurrentielle
Processus et organisation entreprise
Gestion des hommes et management
Connaissance et culture du secteur
Gestion des compétences
Négociation commerciale
Comptabilité et gestion
Créativité et innovation
Management de projet
Droit des affaires
Mercatique
Langues

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

CFA MFEO de SORIGNY

18 rue des courances - 37250 Sorigny - 02 47 26 07 62

[f](#) [in](#) [@](#) [v](#) [y](#) | www.cfa-mfeo.fr



Simon Barbeau, PDG du Groupe Brandt « Nous investissons huit millions d'euros dans notre usine 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 sur notre site de Saint-Jean de la Ruelle.

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.

Y aura-t-il des recrutements, des créations de postes, le cas échéant, vers quels profils ?

Complicé 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.

Gamme Kia électrifiée

Jusqu'à 455 km d'autonomie électrique ⁽²⁾

KIA
Movement that inspires™

KIA ORLÉANS
30 bis rue André Dessaux
45400 Fleury-les-Aubrais
www.kia-orleans.fr

Votre conseiller dédié :
Maxime Pires-Dégé
07 64 00 54 83
maxime.pires-dege@groupebernier.com



Chez Kia, nous pensons que le mouvement inspire les idées. Nos produits sont ainsi conçus pour vous inspirer lorsque vous êtes en mouvement. Notre gamme électrifiée offre une large palette de solutions de mobilité. Parmi nos quinze modèles, trouvez celui qui vous convient.

Consommations en cycle mixte WLTP et émissions de CO2 en valeur WLTP du Kia e-Niro : 0,0L/100km - 0g/km; Nouveau Kia Sorento Hybride Rechargeable : 1,6L/100km - 38 g/km; de la Nouvelle Kia Ceed SW Hybride Rechargeable : 1,2L à 1,4L/100km - de 29 g/km à 33 g/km ; Nouveau Kia XCeed Hybride Rechargeable : 1,4L à 1,7L/100km - de 32 g/km à 38 g/km.

* Garantie 7 ans ou 150 000 km (1er des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les Etats membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande et Gibraltar sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. ⁽¹⁾ Movement that inspires = Du mouvement vient l'inspiration. ⁽²⁾ Pour le Kia e-Niro version 64 kWh en cycle mixte WLTP.



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



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

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

EXIA
ORLEANS NORD
SARAN

- Top visibilité
- 5 500 m² divisibles
- Terrasses paysagées
- Accessibilité optimale
- Nombreux parkings



BUREAUX DISPONIBLES



www.exia-entreprises.fr

02 38 43 81 00



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, entraînant 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 chaînes de production. Celle-ci a débuté en 2016 avec une quinzaine de personnes dont certains anciens employés de V2Pharm.

Cinquième acteur pakistanais

Le groupe pakistanais fabrique à Gien des compléments alimentaires contenant des principes actifs favorisant l'amaigrissement, le tonus, parmi



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

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 Akhail. 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 chaîne 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 pourrions 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 connaît 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.

NETTOYAGE
ENTRETIEN
ESPACE VERT
PARC ET JARDIN

HAUTE PRESSION
VITRERIE
REMISE EN ÉTAT
ENCOMBRANT

↓
Pour particuliers
↓
Pour professionnels
syndics de copropriété

SERVICES

📍 37 rue de Beaurepaire, 45520 GIDY
☎ 06.59.24.11.12
✉ vincentmarvilleservices@gmail.com
📱 Retrouvez moi sur Facebook @vincentmarvilleservices

FÉDÉRATION NATIONALE DES AGENTS COMMERCIAUX
F.N.A.C.
Chambre Professionnelle du Centre-Val de Loire

Vous souhaitez :

- > Devenir Agent Commercial
- > Vous renseigner sur le statut, ses avantages
- > Adhérer à la F.N.A.C Centre-Val de Loire
- > Collaborer avec un Agent Commercial adhérent

Contactez-nous !
Siège CCI Touraine
1, rue Schiller - BP 80415 - 37200 Tours
06 50 55 89 68 - Email: agentscocentre@gmail.com

www.agentcommercial.fr

Brodelec : faire d'une contrainte une force pour rebondir !



De par son activité, Brodelec, l'entreprise de communication visuelle implantée à Saint-Jean-le-Blanc, a un aperçu assez global de la conjoncture locale et nationale. Et, aujourd'hui, après plus d'un an de crise, Brodelec veut envoyer un message positif !

C'est plutôt rare en ce moment au vu du contexte mais c'est un fait : Brodelec, l'entreprise de communication visuelle par le textile personnalisé (vêtements brodés, imprimés), par l'objet promotionnel et par la signalétique grand format (banderole, panneaux PVC, plexiglass, aluminium ou de chantier), veut diffuser un message positif ! En effet, « malgré le contexte, notre chiffre d'affaires a stagné mais n'a pas chuté, déclare Hugo Willems, le fils du gérant de Brodelec. Ça n'a pas été sans un changement d'organisation. Il a fallu se réadapter. » Comment ? « Nous nous sommes lancés dans la production de masques en tissu personnalisés. Les entreprises sont nos principaux clients sur ce produit. Elles peuvent commander des quantités allant de quelques dizaines à plusieurs milliers d'unités. Mais nous avons aussi développé un site dédié au grand public : www.masque-en-tissu-lavable.com. » Pourtant, la belle dynamique de Brodelec avait été stoppée net par la crise sanitaire : « Juste avant le premier confinement, nous avions une très belle croissance, nous prévoyions d'embaucher. Le redémarrage en mai dernier a été très calme par rapport à notre activité habituelle. »

S'adapter pour maintenir les emplois

Alors, pour maintenir les emplois, il a fallu innover : « Nous avons basculé sur la fabrication de panneaux barrières pour comp-



toirs et de masques. Il n'y a finalement pas eu d'embauche mais pas de licenciement non plus. Nous sommes plutôt satisfaits de ce maintien du chiffre d'affaires. Et aujourd'hui, je peux l'affirmer : les choses redémarrent. L'activité historique revient dans l'atelier. La crise sanitaire nous a mis le pied à l'étrier pour nous lancer dans la confection, en montant un atelier de machines à coudre et surjeteuses performantes pour fabriquer depuis un an des masques, depuis quelques mois des cousins, et d'ici quelques semaines des sacs de plage, des totebags et des tee-shirts. Le tout à partir de tissus imprimés - en encres organiques et sans rejets d'eau - et découpés dans notre atelier. » Brodelec entend surfer sur un made in France actuellement très plébiscité. « Ça a du sens. Nous achetons le tissu en France. Ensuite, il est entièrement transformé dans notre atelier... Mais nous devons être un peu fous pour nous lancer dans cette aventure

alors que le secteur de la confection française a fondu depuis 30 ans ! » L'activité de Brodelec lui permet donc d'avoir une idée assez globale de la conjoncture locale et nationale. « Nos clients sont issus de différents domaines : logistique ; services ; métiers liés aux espaces verts ; industrie dont agroalimentaire ; BTP ; tourisme... L'événementiel est probablement le secteur qui a le plus souffert. Le

volume de commandes de la part de ce secteur s'est complètement effondré. Mais, de notre point de vue, la communication visuelle redémarre aujourd'hui ! »

642, rue Paul Héroult
45650 Saint-Jean-le-Blanc

02 38 64 95 04
contact@brodelec.com
<https://brodelec.fr>

“ Nous devons être un peu fous pour nous lancer dans cette aventure ! ”



BRODERIE SÉRIGRAPHIE TRANSFERT QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE DEPUIS PLUS DE 40 ANS IMPRESSION SUBLIMATION

BRODELEC



BRODELEC



SHOWROOM DE 400 M² SITUÉ À SAINT JEAN LE BLANC (LOIRET)

642 Rue Paul Héroult - 45650 Saint Jean le Blanc - Tél. 02 38 64 95 04 - contact@brodelec.fr - www.brodelec.fr

TEXTILES PERSONNALISÉS - OBJETS PUBLICITAIRES - VÊTEMENTS DE TRAVAIL - PLV - ENSEIGNES - ROLL UP - TRAVAUX D'IMPRESSION - ÉQUIPEMENTS SPORTIFS - RÉCOMPENSES

À table ! avec le pôle Restauration de l'Entreprise adaptée Centre-Val de Loire



Fabrication puis livraison de repas froids réchauffés sur place ou consommés à domicile, préparation et service sur place dans un restaurant d'entreprise... Chaque jour, 1500 personnes se régalent des bons petits plats préparés par les salariés du pôle Restauration de l'Entreprise adaptée Centre-Val de Loire. Et bientôt plus ?

Le pôle Restauration de l'Entreprise adaptée Centre-Val de Loire (EACVL) dispose d'un agrément sanitaire de 1500 couverts qui est presque quotidiennement atteint (hors périodes de confinement). Alors, un grand projet se dessine pour la société qui emploie majoritairement des personnes en situation de handicap : « Nous avons le projet, dans deux à trois ans, de créer une nouvelle cuisine sur la métropole pour augmenter notre capacité, simplifier notre logistique et améliorer l'ergonomie de travail, explique Renaud Portier, responsable Restauration. L'augmentation de nos capacités va nous permettre de répondre à de nouveaux appels d'offre, ce que nous ne pouvons pas faire aujourd'hui par rapport à notre agrément. »

Adapter les repas pour treize régimes alimentaires différents

Le pôle Restauration sert actuellement dix-huit clients dans la métropole et dans l'est du département. « Nous préparons et livrons par exemple les repas des salariés de l'entreprise Antartic à Saint-Martin-d'Abbat qui déjeunent au restaurant d'entreprise. Les plats sont remis en température directement sur place. De la même manière, nous préparons les repas des clients de La Couronnerie Apirjso. »

Un process qui a fait ses preuves : « C'est une façon de travailler qui fonctionne très bien : les commandes se font via un logiciel. Nous proposons trois entrées, deux plats, un légume, un féculent et trois desserts. Le logiciel compile toutes les commandes ce qui nous simplifie la tâche pour les approvisionnements et les préparations. Les commandes peuvent être modifiées jusqu'à 72 heures avant le jour du repas. »

Le pôle Restauration peut gérer jusqu'à treize régimes alimentaires différents : diabète, intolérances, allergies, cholestérol... « Nous nous adressons à des consommateurs de trois ans au grand âge. Nous devons pouvoir répondre à (presque) n'importe quelle demande d'adaptation des repas. »

En plus de préparer et de livrer des repas froids qui sont réchauffés sur place, le pôle Restauration assure « la gestion totale du restaurant d'entreprise de Caudalie, à Gidy. Tout est cuisiné sur place par trois salariés. Nous servons entre 80 et 100 couverts par jour. Nous avons de



Plutôt appétissantes les propositions des cuisiniers de l'EACVL au restaurant d'entreprise de Caudalie, à Gidy !

“ Enfants, salariés, personnes âgées...
Le pôle restauration de l'EACVL nourrit
1500 personnes chaque jour
dans le département ! ”

très bons retours. » Des retours tellement positifs que Renaud Portier assure « travailler sur un autre projet de restaurant d'entreprise sur la métropole orléanaise. Il pourrait ouvrir en 2022. Nous vendons notre savoir-faire à d'autres clients ! »

Le confinement et l'augmentation du télétravail qui en découle ont

réduit l'activité du pôle restauration de l'EACVL. « Cela ne remet pas nos objectifs en cause pour autant. Notre but est toujours de nous développer et de faire aboutir nos projets. C'est plus compliqué en ce moment mais nous ferons tout pour y arriver. C'est un peu la devise de l'entreprise ! »



Siret : 837 628 239 00027 - TVA Intra FR13 837 628 239

David LANGUILLE
Directeur de Site

06 17 73 19 51

25 Rue du Paradis - 45140 Ormes

Suivez-nous sur  EACVL



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. 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.

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.

L'entreprise Fédrigo reprise par deux associés : un duo qui fonctionne bien ensemble !

Le 1^{er} février 2019, l'entreprise Fédrigo, située à Chaingy, est reprise par Michel Hervé, qui travaille dans l'entreprise depuis 15 ans, et Loïc Kersaudy, qui a intégré l'entreprise à l'été 2018. Le binôme nouvellement constitué compte sur l'accompagnement du Réseau Entreprendre Loir et Berry pour l'aider à développer la société de 40 salariés.



PUBLI INFORMATION

La reprise de l'entreprise Fédrigo, spécialisée dans les travaux de rénovation et de réhabilitation du bâtiment, c'est d'abord une rencontre. Une rencontre entre deux hommes qui ne se connaissaient pas mais qui ont appris à se découvrir à travers leur envie d'entreprendre.

Loïc Kersaudy côtoie le dirigeant de Fédrigo au Centre des jeunes dirigeants. Il aimerait reprendre la société mais pas seul, plutôt avec une personne qui la connaît bien. Un collaborateur ? Ça tombe plutôt bien : Michel Hervé fait part à son futur ex-patron de son intérêt à reprendre l'entreprise. Le cédant les oriente naturellement l'un vers l'autre. Mais, avant de s'engager, ils doivent s'assurer de leur bonne entente professionnelle : « Nous devions être sûrs que nous avions les mêmes valeurs et que nous voyions les choses de la même façon, racontent les deux associés. Le fait que Loïc intègre l'entreprise quelques mois avant le démarrage du projet nous a permis d'apprendre à nous connaître avant de partir ensemble dans ce



© Stéphane Hussein

projet. Nous sommes heureux de pouvoir dire aujourd'hui que nous ne nous sommes pas trompés. Nous fonctionnons bien ensemble. Nous avons le même respect du travail, des hommes, la même manière de travailler. Et nous en sommes au même stade de notre vie : nous avons 57 ans à quelques mois près tous les deux. »

Rester sur le chemin

Michel Hervé et Loïc Kersaudy se

tourment alors vers le Réseau Entreprendre Loir et Berry pour présenter leur projet. « Ils ont su nous écouter. Et ils nous ont proposé un accompagnement de deux ans. Ce soutien, à travers des points réguliers avec notre parrain, Gérard-Alain Petit, nous a permis de prendre du recul, de nous poser les bonnes questions, de sortir la tête du guidon. De nous reconforter aussi ! »

Aujourd'hui, Michel Hervé et Loïc

Kersaudy le reconnaissent : « Notre accompagnement nous a permis de rester sur un chemin. Il y a sans doute des choses que nous aurions dû faire autrement, nous sommes peut-être égarés sur certains sujets mais nous ne nous sommes pas perdus. L'important, c'est de savoir où on est et où l'on veut aller. »

Même si leur accompagnement est achevé depuis quelques jours, Michel Hervé et Loïc Kersaudy continuent à s'investir dans le Réseau Entreprendre Loir et Berry : « Nous avons reçu, maintenant, nous avons envie de donner. C'est le principe de réciprocité. Ce sont dans les échanges, dans le partage que l'on grandit. » Autre raison de cette fidélité au réseau : « Il rassemble des professionnels de différents domaines. On apprend ensemble. Ça fait du bien de se retrouver et de se raconter nos petits soucis, surtout dans le contexte actuel ! Et c'est quelque part rassurant de constater que l'on a tous les mêmes problématiques ! »



Traverser la crise en se formant

Développer ses compétences pendant une période de chômage partiel pour rebondir plus vite et préparer la reprise : c'est ce qu'ont pu faire en 2020, en Centre-Val de Loire, près de 400 salariés des métiers du conseil, du numérique, de l'ingénierie et des services financiers, grâce au dispositif FNE-Formation financé par l'État et mis en œuvre par l'opérateur de compétences Atlas. Un dispositif désormais élargi et renforcé, qui vise des parcours de formation plus longs et stratégiques.

En 2020, 76 entreprises du Centre-Val de Loire évoluant dans les domaines de l'ingénierie, du conseil, du numérique et des services financiers ont engagé des formations au profit d'une partie de leurs salariés, pendant leur période d'activité partielle, sans aucun reste à charge financier pour la quasi-totalité d'entre elles. C'est par exemple le cas d'Atimic, entreprise adaptée dont le siège est à Orléans et qui compte 48 collaborateurs. Elle propose des prestations de services informatiques pour des entreprises du secteur de l'aéronautique et de la banque principalement. « La crise sanitaire de 2020 nous a conduits à devoir annuler ou reporter certaines missions et à mettre en œuvre l'activité partielle, expose Guillaume Pierre, responsable des ressources humaines. Pour contrer la baisse prévisible de chiffre d'affaires, nous avons concrétisé de nouvelles pistes d'intervention qui requerraient l'acquisition de nouvelles compétences. Nous avons formé huit collaborateurs pendant cinq jours, en distanciel. Nous avons également formé des personnels sur de la bureautique avancée, afin d'élargir leurs domaines d'intervention pos-



© freepik

sibles et renforcer leur employabilité. Sans le FNE-Formation, nous n'aurions pas pu mettre en œuvre ces formations à cette période. »

Un nouveau dispositif exceptionnel en 2021

La nouvelle convention conclue entre

l'État et Atlas le 2 avril 2021, pour une enveloppe nationale de 38 millions d'euros, permet de financer des parcours plus longs, avec une dimension stratégique : reconversion interne ; formation certifiante ; nouvelles compétences (produits, organisation) ou encore transition numérique ou éco-

logique. Sa prise en charge peut aller jusqu'à 100 % du coût des formations (pour les entreprises de moins de 300 salariés) et sa cible est plus large : les entreprises en difficulté économique pourront en bénéficier, en plus de celles qui recourent à l'activité partielle.

(1) La Direccte (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) est devenue la Dreet (direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités) le 1^{er} avril 2021.

Les chiffres clés de l'action FNE-Formation d'Atlas en 2020 en Centre-Val de Loire :

- 379 : nombre de salariés formés ;
- 17 heures : durée moyenne des formations ;
- 76 : nombre d'entreprises bénéficiaires (la plupart emploient moins de 50 salariés) ;
- 283 000 euros : montant total investi dans le dispositif FNE-Formation.

ORLÉANS | TOURS | CHINON

et toujours... jusqu'à **8000€** d'aide par contrat d'apprentissage pour les + de 18 ans

FORTS DE VOS AMBITIONS

BTS / Titres Pro. / DCG / DSCG
Licences et Master
(En partenariat avec le CNAM Centre-Val de Loire)

Marketing / Vente / Communication
Automatisme / Maintenance / Électronique
Assistanat / Gestion PME | Comptabilité / Gestion*
Informatique | Droit / Éco./ Gestion | Immobilier

* Formations sur le campus de Tours

22 av. des Droits de l'Homme - ORLÉANS
02 38 22 13 00
www.formation-aftec.com

aftec formation

ACCUEIL HANDICAP
OPQF
RSE
le cnam
Centre-Val de Loire

Entreprises, devenez partenaires des sapeurs-pompiers, **détachez vos salariés !**

Stéphanie, 27 ans
Comptable
EN INTERVENTION

Christian, 51 ans
Chef d'équipe
EN INTERVENTION

Marc, 42 ans
Chef de service
EN INTERVENTION

On manque de paires de bottes en semaine !

Développement et Promotion du Volontariat : Capitaine Michel GOUGOU
michel.gougou@sdis45.fr - 06.32.63.24.64



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.

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



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

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 assu-

rées 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



Pour tous renseignements :

@ : m.verrier@stpaulbb.org

☎ : 02.38.14.31.95



↳ **COMPTABILITE - GESTION**
(BAC PRO / BTS / DCG / BACHELOR-LICENCE PRO / DSCG bac+5)

↳ **RESSOURCES HUMAINES**
(BACHELOR - LICENCE PRO / MASTERE bac+5)

↳ **MARKETING - LOGISTIQUE - WEBMARKETING**
(BACHELOR - LICENCE PRO)

↳ **IMMOBILIER**
(BACHELOR - LICENCE PRO)

Parce qu'elles ont joué un rôle déterminant pour l'emploi des jeunes, les aides à l'embauche et à l'apprentissage du plan "1 jeune, 1 solution" sont prolongées jusqu'au 31 Décembre 2021 :

- 5000€ pour un mineur en contrat d'apprentissage
- 8000€ pour un majeur en contrat d'apprentissage

NOUS ACCOMPAGNONS VOS APPRENTIS VERS LEUR REUSSITE.



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 pré-

server 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.

Abaca Formation ouvre un centre à Orléans

Créé en 1997 à Tours, le cabinet qui compte désormais une dizaine de consultants étend son offre de services à la métropole orléanaise. Rencontre avec Serge Maillard, gérant de l'entreprise reprise il y a 4 ans.

Vous êtes cabinet de conseil en RH. Avez-vous une spécialité ?

« Nous accompagnons les salariés et demandeurs d'emploi dans la gestion de leur parcours professionnel. Par conséquent, nous sommes spécialisés dans le bilan de compétences, prestation très réglementée dont la particularité est d'être financée de droit par les fonds de la formation professionnelle. Concrètement, cela signifie que tout le monde peut y avoir droit. »

Comment se déroule un bilan de compétences ?

« Pour se projeter dans le futur, il faut savoir d'où l'on vient. Pour cette raison, il y a d'abord une phase d'investigation, au cours de laquelle le consultant - qui a une formation en psychologie du travail ou en coaching - va évaluer les expériences, les réalisations de la personne, mais aussi ses motivations et ses valeurs. Au cours de la 2^e phase, le duo va travailler sur des hypothèses, se fixer pour objectif une transition professionnelle et déterminer les



À Orléans, Abaca Formation est hébergée dans les locaux de l'AFTEC, avenue des Droits de l'Homme.

différents chemins pour y arriver. »

Quelle est la valeur ajoutée d'Abaca Formation en la matière ?

« Nous proposons avant tout une prise de recul, une méthodologie et un suivi. Certes, il s'agit d'un travail de co-construction qui n'a de valeur que si les personnes se l'approprient. Mais nos consultants sont là pour ouvrir le champ des possibles

et accompagner dans le changement. Par le biais d'entretiens structurés, ils participent à l'élaboration d'un projet cohérent, adapté aux contraintes du marché de l'emploi. »

Quelles sont vos perspectives de développement ?

« Outre l'ouverture du nouveau lieu d'accueil dans les locaux de l'Affec

à Orléans, chez qui nous sommes ravis d'être accueillis, nous avons à cœur de satisfaire aux critères de la certification Qualiopi, dont l'obtention va devenir une obligation légale pour tous les organismes de formation au 1er janvier 2022. Nous ne le prenons pas comme une contrainte, mais comme une opportunité d'amélioration. Cet été, plusieurs consultants vont ainsi être formés à l'accueil des personnes avec des difficultés sociales ou psychologiques, ce qui va constituer un vrai atout dans notre organisation. »

Propos recueillis par J.L.

Pratique :

Abaca Formation
centre Affec Orléans

22 avenue des Droits de l'Homme -
45000 Orléans

Numéro régional unique
renseignements : 02 47 70 25 70

<https://www.abaca-formation.com/orleans-centre-de-bilan-de-compétences/>



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 reconnaît 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.bpi-france.fr/Etudes>

COVID-19 URGENCE JEUNES

UN PROBLÈME ?

UNE SOLUTION EXISTE PRÈS DE CHEZ TOI !

TROUVE TON POINT D'ACCUEIL SUR YEPS.fr

ETUDES
JOB
EMPLOI
FORMATION

CAUTION
LOYER
LOGEMENT

SANTÉ
VIE QUOTIDIENNE
ALIMENTATION
SOUTIEN PSYCHOLOGIQUE

Missions Locales
CENTRE-VAL DE LOIRE

CRU

Les Missions Locales et les Centres Information Jeunesse, à votre écoute.



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 ! »



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. »

© Orange Service Communication Grand Ouest

“ 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>



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 offerts 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.

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 coo-



Une équipe de salariés de la Caisse d'épargne a procédé à la mise en sac 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

pérative 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.



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 nouveaux trains Rémi Express entrent en gare

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 de 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.

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 Rémi Express sont construits par Bombardier, entreprise du groupe Alstom.



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.

Des sous-traitants en Loire-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 Loire-et-Cher avec Barat à Saint-Aignan-sur-Cher pour les portes de cabines, Stauff SA à Vineuil 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 RÉMI 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.



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 & ASSOCIÉS.

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 compre-

nant 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'acqui-

sition 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 assujéti 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



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.

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 Tebibel 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 vidéo-protection intelligents pour les centres urbains.



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.

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 chauf-

fage 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.

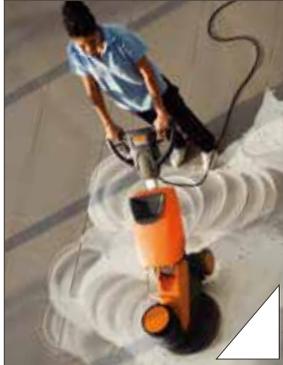
TLG Pro a aussi décroché un contrat prestigieux avec le musée du Louvre pour l'installation d'une centaine de capteurs à longue portée reliés à un système d'analyse pouvant aussi détecter la présence d'insectes. La Joconde peut continuer à sourire tranquillement !



DIAMANT

Propreté et Services Associés

Paris Ile de France, Yonne, Centre-Val de Loire



Notre métier

- Entretien des locaux sous toutes ses formes

- . Locaux commerciaux
- . Secteur industriel et tertiaire
- . Entretien parties communes
- . Entretien parties privatives (résidences étudiants)
- . Syndic de copropriétés
- . Collectivités

Nos spécificités :



• Intervention après sinistres

- Travaux préparatoires et assèchement après dégât des eaux
- Décontamination après sinistre incendie



• Certification BIOCID

- Intervention 3D : dératisation, désinfection, désinsectisation.
- DSVA (désinfection par voie aérienne)



• Recherche de fuite

- Détection par gaz traceur, caméra thermique et procédé acoustique

• Centres d'intervention :

- Centre-Val de Loire
- Paris Ile de France
- Yonne

Tél. : 02 38 51 18 19

Mail : diamant45@orange.fr

ZAC de la Nivelles - 150, rue des Moulins - 45750 Saint-Pryvé-Saint-Mesmin





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 chaîne 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 « consommateur » 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.

DU 13 AU 24 MAI 2021
SEMAINE DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE
WWW.SEMAINEDELAGRI.FR

CONCOURS GÉNÉRAL PARIS

SALON INTERNATIONAL L'AGRI CULTURE

ÉVEILLEZ VOS SENS !
DU 13 AU 24 MAI 2021
RENDEZ-VOUS DANS VOS RÉGIONS !
CONFÉRENCES, MARCHÉS DE PRODUCTEURS, VISITES D'EXPLOITATIONS AGRICOLES...

TOUS LES ÉVÈNEMENTS SUR WWW.SEMAINEDELAGRI.FR
#SEMAINEDELAGRI

Le Salon International de l'Agriculture et le Concours Général Agricole se réunissent 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 régio-

nales, 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, ques-

tion 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 connaître 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, res-



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

taurateurs, étudiants mais aussi chercheurs et consommateurs se retrouvent une fois par an à Orléans pour définir le modèle alimentaire de demain.

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

- 5^e 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, Antarctic, Tradival, Rians, Monin...
 - une marque © du Centre, un cluster fédérateur : Area
- (Données Dev'Up, agence de développement économique Centre-VdL)



BIEN PLUS
QU'UNE ÉCOLE,
VOTRE
PARTENAIRE
ALTERNANCE.

CAMPUS CESI ORLÉANS

1 allée du Titane 45100 Orléans
Tram Université-Parc Floral

ecole-alternance.cesi.fr |

Formations proposées dans le cadre du projet HESAM 2030
« Construisons nos Métiers ! », lauréat du second appel à projets
« Nouveaux cursus à l'université » du troisième Programme
d'Investissements d'Avenir (PIA 3)
convention n° ANR - 18 - NCU - 0028
www.hesam.eu



Recrutez en apprentissage ou contrat de professionnalisation

Diplômes du supérieur dans 4 filières d'excellence

- / Ressources Humaines
- / Informatique
- / Qualité Sécurité Environnement
- / Performance Industrielle

Demandez les CV de nos candidat-es
alternance.orleans@cesi.fr





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 montée 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 transforma-



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

tion en farines diverses. Des contrats ont été noués entre plusieurs dizaines d'agriculteurs en local et ont débouchés sur un grand nombre de récompenses.

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 montée en puissance des plateformes logistiques, que l'internationalisation s'est faite jour.

On revient à des systèmes multicaux. 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 ».

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



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

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.

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 maîtresse

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 ».



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 !



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 Québec est devenu le premier producteur mondial. La PAC nous a fait abandonner cette culture peu rentable au regard des subventions européennes.

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 a 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



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

Pithiverais et devient ainsi le seul fabricant français à avoir l'intégralité de sa production locale. « Le goût 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 où 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 épicerie fines, Paul-Olivier Claudepierre et David Matheron se targuent de 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'Élysée !



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 résilient.

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 reconnaître 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 inter-régionale 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



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

répondre ainsi à la demande nouvelle de protéines végétales.

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 négoce, la restauration collective, et bien entendu les industriels de l'AREA. Une autre association est égale-

ment 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 « écosystémiques ». 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 de thé existait certes, mais celle des thés aromatisés n'était pas vraiment enracinée dans nos habitudes. À force d'une recherche agronomique parfois hésitante, l'adaptat-

tion 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 Thévoz 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.



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.

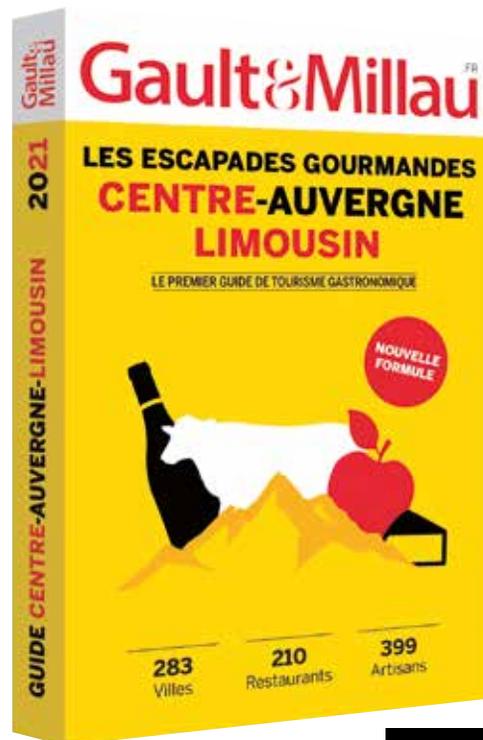
L'événement 2021 ? Le titre de Christophe Hay, qui apporte à la région Centre-Val de Loire une récompense qui ne lui avait plus été décernée depuis Jean Bardet en 1992. Christophe Hay « Cuisinier de l'année 2021 », tout un symbole pour ces temps difficiles, qui révèlent une conscience accrue pour le manger sain et durable avec des produits locaux de ce chef acharné dans son travail comme dans ses convictions.

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 arpen-



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

tera 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 Beau-lieu-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 Rivarenes.

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 durable prépare « demain »

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 rafraîchissement. 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 ».

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



Christophe Lunais est un fervent défenseur de la production locale.

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 Butterfly 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 système plus vertueux, plus décarboné, locavore et de qualité ». L'idée du tourisme vert, favorisé par le plan de relance, est donc de booster

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 maîtres restaurateurs dans le Loir-et-Cher.



La filière cosmétique s'engage dans le tourisme de savoir-faire

Cosmetic Valley est partenaire de l'appel à projet sur le tourisme de savoir-faire lancé par la direction générale des Entreprises et remporté par Entreprise et Découverte. La filière cosmétique souhaite saisir cette opportunité pour valoriser l'engagement sociétal et environnemental de ses entreprises, faire découvrir ses métiers et répondre au besoin de transparence grandissant des consommateurs.

Le tourisme de savoir-faire, c'est l'autre nom de la visite d'entreprise. Un tourisme de sens et de valeurs qui répond à tous les enjeux contemporains des entreprises et des territoires : engager une communication directe avec les publics ; gagner la confiance des consommateurs ; promouvoir le made in France et la production locale ; valoriser les femmes et les hommes au travail ainsi que les métiers porteurs ; développer une nouvelle offre de tourisme culturel partout sur le territoire.

Le tourisme de savoir-faire est une exception culturelle française : 2 000 entreprises accueillent plus de quinze millions de visiteurs chaque année. On ne trouve nulle part ailleurs une offre aussi importante représentant l'ensemble des secteurs d'activité, de l'atelier artisanal à la grande usine industrielle, répartie sur toutes les régions.



Site de production de parfums et de cosmétiques Shiseido, à Ormes

Répondre aux attentes des consommateurs

Aujourd'hui, le tourisme de savoir-faire est encore peu développé au sein du secteur cosmétique en France. Le pôle de compétitivité Cosmetic Valley, coordinateur de la filière, souhaite favoriser la visite d'entreprise pour s'engager dans une démarche de transparence et de pédagogie, en partenariat avec Entreprise et Découverte qui, avec la direction générale des Entreprises, porte un projet ambitieux de développement, structuration et promotion du tourisme de savoir-faire en France et à l'international. Ce projet est l'occasion de travailler en collaboration étroite avec les organisations professionnelles et dans les territoires pour enrichir l'offre de tourisme culturel des régions, qualifier l'offre de la filière tourisme de savoir-faire et générer de nouveaux flux.

Faire découvrir les nombreux métiers et les savoir-faire d'excellence de la filière, valoriser les initiatives de responsabilité sociétale et envi-

ronnementale des entreprises mais aussi faciliter les échanges avec les publics sont les principaux enjeux dans le cadre de cet appel à projet.

Cosmetic Valley prépare, par ailleurs, l'ouverture, en 2024, de la Maison internationale de la cosmétique à Chartres et confirme ainsi son ambition de faire découvrir et de rendre accessible au plus grand

nombre l'excellence industrielle française, ses métiers et ses talents, en particulier dans le domaine de la parfumerie-cosmétique, flambeau de l'économie nationale.

“ *Le tourisme de savoir-faire, une exception culturelle française dont la filière cosmétique entend bien profiter !* ”



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

Amoureuse de la mer, des lacs et des rivières, la tourangelle Stéphanie Groperrin 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 Groperrin 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, ndr). L'endroit est magnifique mais caché, introuvable si l'on ne connaît pas », regrette-t-elle.

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...



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

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 finale-

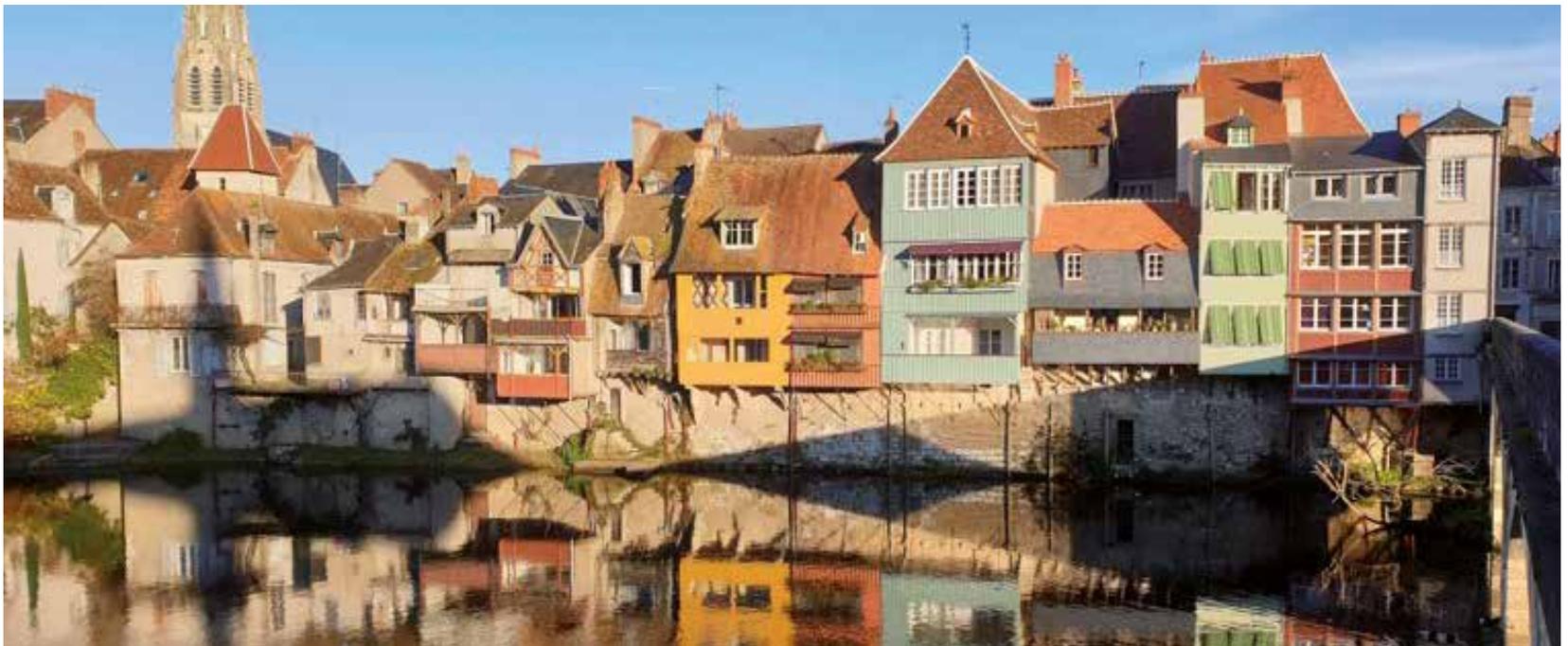
ment une rupture conventionnelle afin de s'y consacrer à 100 %. Après une formation à la Chambre de métiers de l'artisanat (CMA) pour établir son business plan, elle met Rives de Rêve en ligne en juil-

let 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.

Union sportive Orléans Loiret Football et Cars Dunois : un partenariat qui roule !

DUNOIS
GROUPE RATP



Vous avez peut-être déjà croisé le car qui transporte les équipes de l'Union sportive Orléans Loiret football. Il s'agit d'un véhicule de la société Cars Dunois, liée au club par un partenariat « historique » !

Julien Valembois, directeur général des Cars Dunois, l'affirme : « le partenariat avec l'Union sportive Orléans Loiret (USO) football est historique chez nous. Pour une entreprise connue comme la nôtre, cela paraît normal de contribuer à la vie de la métropole. Et cela passe notamment par notre partenariat avec l'USO ! Il est important de s'engager auprès des associations, des clubs. »

Même s'il est devenu professionnel, l'USO est toujours un club familial : « Nous sommes toujours extrêmement bien reçu par le staff, au premier rang duquel on trouve le président Philippe Boutron. Ils prennent la peine de prendre des nouvelles de notre activité. C'est quelque chose qui m'importe. L'USO est un club sympathique et ça me plaît. Cela nous conforte dans l'envie de poursuivre ce partenariat pendant encore de nombreuses années ! Quand nous avons une demande particulière, ils sont toujours ouverts pour y répondre favorablement. C'est un partenariat gagnant-gagnant. »

Également sponsor de l'équipe féminine du club

Gagnant-gagnant car « nos cars transportent les équipes premières féminines et masculines, les U19 et les U17, raconte Julien Valembois. Cela représente pas mal de transports dans l'année, ce n'est pas négligeable. Nous avons mis un autocar aux couleurs du club. Cela offre une vraie visibilité à notre marque. »

Une visibilité auprès des supporters du club mais également une façon de récompenser ses salariés et de mener ses affaires : « Cela nous permet aussi d'offrir des places à nos salariés. Nous disposons d'une loge dans laquelle je peux inviter nos clients. J'entretiens ainsi les relations commerciales que j'ai bâties avec mes clients. »

Le directeur général des Cars Dunois n'envisage ainsi donc pas d'interrompre le partenariat qui le lie à l'USO : « Il n'est donc évidemment pas question de mettre un terme à ce partena-



riat historique. Nous l'avons même augmenté cette année. Un bon partenariat est valable quand tout va bien mais aussi quand ça va moins bien. Les résultats sportifs peut-être un peu moins bons l'an dernier n'ont pas d'impacts sur notre partenariat. Et nous parlons ici des équipes premières masculines et féminines qui réalisent de très bons résultats. Ce sponsoring a deux ans, c'est donc quelque chose de nouveau qui nous permet de nous engager dans le football féminin en plein développement. »



“ Un partenariat qui offre une vraie visibilité à notre marque ”



DUNOIS
GROUPE RATP

En partenariat avec





ENVIE D'ÉVOLUER ET DE VOUS FORMER? CONSTRUISONS ENSEMBLE VOTRE AVENIR PROFESSIONNEL

NOS SERVICES



DU CONSEIL
AUX ENTREPRISES
AUX PARTICULIERS

- ▶ Définir un Projet Professionnel



DES FORMATIONS
SUR MESURE
DANS PLUS DE 10 DOMAINES

- ▶ Définir et réaliser un parcours de formation personnalisé



DE L'ACCOMPAGNEMENT
AUX PROJETS
ET MUTATIONS

- ▶ Accompagner tout au long du parcours de formation

contact.greta-c2l@ac-orleans-tours.fr
02.38.49.12.12

LE GRETA COEUR 2 LOIRE Fort de ses acteurs

DES CONSEILLERS EN FORMATION CONTINUE

- ▶ Analysent les besoins
- ▶ Proposent des solutions de formation sur mesure
- ▶ Conseillent
- ▶ Accompagnent les acteurs et les organisations

DES FORMATEURS, INTERVENANTS ET COORDONNATEURS PÉDAGOGIQUES

- ▶ Transmettent de nouvelles compétences
- ▶ Créent les conditions de la réussite
- ▶ Accompagnent tout au long du parcours

DES CONSEILLERS EN INSERTION PROFESSIONNELLE ET DES PSYCHOLOGUES DU TRAVAIL

- ▶ Accompagnent à l'insertion professionnelle
- ▶ Analysent les pratiques professionnelles

DES ÉQUIPES ADMINISTRATIVES ET DE GESTION

- ▶ Répondent aux attentes des clients
- ▶ Assurent le suivi de votre projet

DES ÉQUIPES COMMERCIALES

- ▶ Accueillent et informent
- ▶ Répondent aux besoins des entreprises et des particuliers

