ÉDITION DE L'INDRE-ET-LOIRE

www.lepicentre.online

L'ÉPICENTRE

#022
MENSUEL JANVIER 2022

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

37

© freepik

DOSSIER

“Les nouvelles technologies, partout dans nos vies”

P20à26

■ Health Tech Station, nouvel incubateur

P4

■ 50 hectares à disposition, qui dit mieux ?

P6

■ Rencontre avec Hélène Mauranges DGS d'Amboise

P17

■ Les vins du Val de Loire : 2022 années d'Histoire

P30

édito

Elles peuvent effrayer ou faire rêver. Les nouvelles technologies font l'objet de bien des fantasmes. Tour à tour menaçantes, elles prendraient bientôt le contrôle de nos vies pour remplacer l'humain, ou aux super pouvoirs – à nous la vie éternelle ! – elles font, quoi qu'on en pense, partie intégrante de notre quotidien.

On peut refuser le progrès ou en faire un allié. Les applications du numérique et de l'Intelligence Artificielle sont partout, dans la recherche médicale, dans l'agronomie, mais aussi dans nos entreprises, de la TPE aux grands groupes.

À nous d'en tirer le meilleur et de faire en sorte qu'elles soient au service de notre condition humaine, plutôt que de les refuser en bloc, au risque de se laisser totalement surpasser. D'autant que les promesses du numérique et des nouvelles technologies peuvent se révéler plutôt enthousiasmantes : et si on arrivait à régler ou du moins ralentir le dérèglement climatique grâce aux algorithmes ? Avec les derniers progrès enregistrés dans les domaines de l'immunothérapie, du séquençage du génome et de l'intelligence artificielle, sommes-nous bientôt en passe de découvrir un vaccin contre le cancer ?

À l'aube de cette nouvelle année et dans un contexte économique et sanitaire toujours compliqué, on choisit, comme toujours à L'Épicentre d'y croire et de se concentrer sur le positif.

D'autant plus que 2022 s'annonce remplie de nouveautés aussi pour votre journal. Mais empruntons alors au langage des géants du numérique, pour vous laisser chers lecteurs sur ce « *teasing* » … Nous vous en dirons plus dans quelques semaines.

Il nous reste à vous souhaiter, comme chaque année,
le meilleur à venir !

Bonne lecture,
La rédaction

sommaire

VIE DES ENTREPRISES

8 Un Maestro au service de ses pairs
Institution du Vieux-Tours, le restaurant Léonard de Vinci, installé dans une maison historique du XVIe siècle et donnant sur la plus célèbre place tourangelle, a été repris en juillet 2018 par Pascal Blaszczyk, Maître Restaurateur. Portrait d'un passionné, engagé aux côtés des restaurateurs et de tous les artisans.

COLLECTIVITÉS & TERRITOIRES

19 Nouveau président de la CCI régionale Jacques Martinet : « Mettons en oeuvre l'intelligence collective »
À l'unanimité, Jacques Martinet a été élu à la présidence de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la région Centre-Val de Loire. Un mandat de cinq ans à la tête de l'instance qui fédère les CCI départementales.

LE DOSSIER DU MOIS

22 Les nouvelles technologies, partout dans nos vies
Qu'on le veuille ou non, le digital est entré dans nos vies et nos entreprises. Impossible d'y échapper, pas même de le refuser.

CULTURE ET LOISIRS

28 Garder la mémoire des Compagnons
Pour sa première action de financement, le club des mécènes de la Fondation du Patrimoine d'Indre-et-Loire a choisi d'accompagner la rénovation des conduites du musée du Compagnonnage.

L'ÉPICENTRE
www.lepicentre.online

Mensuel gratuit
#022
Janvier 2022

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

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

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

• Rédacteurs
Estelle Cuiry,
Stéphane De Laage,
Bruno Goupille,
Johann Gautier
Laëtitia Piquet
Sophie Manuel
Frédéric Fortin
Maxence Yvernault
Ambre Blanes

IMPRIM'VERT
PEFC 10-31-1080

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

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

Formation à la levée de fonds

En complément de son offre de formation et d'accompagnement à la levée de fonds, Dev'Up Centre-Val de Loire a organisé, le 5 décembre à Tours, son premier « *Scale'Up Day* ». Cette journée conçue pour favoriser les rencontres entre entreprises en croissance, entrepreneurs aguerris et investisseurs a réuni une quarantaine d'entreprises de la région.

L'agence régionale a déjà soutenu deux promotions de huit entreprises en démarche de levée de fonds. Une troisième promotion sera proposée au printemps 2022.

Les entreprises intéressées peuvent se préinscrire dès maintenant auprès de Mélodie Fourez à cette adresse :
melodie.fourez@devup-centrevaldeloire.fr
ou via le formulaire en ligne :
https://scaleup.devup.pro/

PME : troisième trimestre en hausse

Selon l'étude « *Image PME* » de l'ordre des Experts-Comptables, les TPE-PME du Centre-Val de Loire ont enregistré un troisième trimestre consécutif de croissance, avec une hausse de chiffre d'affaires de 3,9% par rapport au 3e trimestre 2020. La comparaison avec les résultats de 2019, c'est-à-dire avant-crise, révèle une progression de 2,3 %.
Les entreprises d'Indre-et-Loire (+2,7%) enregistrent de nouveau la plus forte progression d'activité. Les structures du Loir-et-Cher (+1,5%), d'Eure-et-Loir (+1,1%), du Loiret (+1%) et de l'Indre (+1 %) affichent des hausses de plus faible ampleur. Pour celles du Cher, l'activité continue de se dégrader (-1%).

L'indice de chiffre d'affaires cumulé (ICAC) indique une hausse d'activité de 10,7% par rapport aux trois premiers trimestres 2020. Comparativement aux trois premiers trimestres 2019, il affiche une augmentation de 1,3%.

Convention de partenariat

EDF Commerce Grand Centre et la CPME Centre-Val de Loire unissent leurs efforts et signent ensemble une 1ère convention pour accompagner les TPE-PME régionales dans leur transition énergétique & écologique.

Tout en renforçant ses liens avec les territoires, **EDF Commerce Grand Centre** entend ainsi apporter son expertise aux TPE-PME locales qui se lancent dans des projets intéressant la transition et la performance énergétique ou écologique, de leurs bâtiments, de leurs moyens et outils de production mais aussi de leurs moyens de déplacement.

100 % des TPE-PME sont en effet concernées par la transition écologique : il y a donc nécessité de les accompagner en expertise(s), sur le terrain, au sein même de leurs organisations notamment en leur proposant des solutions techniques adaptées et pérennes.

Par cette convention de partenariat avec **EDF Commerce Grand Centre**, la **CPME Centre-Val de Loire** s'inscrit comme relais de transition de proximité, facilement identifiable, au moyen notamment de son offre de service spécifique : ***« La Dynamique Responsable des PME ».***

Par les **différentes actions de sensibilisation et d'accompagnement** prévues par cette convention, les **deux partenaires** invitent donc les entreprises à se laisser porter par une nouvelle dynamique responsable qu'ils se proposent d'insuffler, de manière partagée, à leurs côtés.

EDF Commerce Grand Centre
Le Galion, un bâtiment basse consommation (BBC)
https://www.edf.fr/entreprises

CPME Centre-Val de Loire
https://cpmecentrevaldeloire.org/

Un nouvel incubateur dédié aux technologies médicales

30 millions d'euros vont être investis pour la création, au cœur du quartier Giraudeau à Tours, d'une ambitieuse Health Tech Station consacrée aux biotechnologies et aux dispositifs médicaux. Entretien avec Samuel Dominique qui couve ce projet à destination des start-up innovantes.

D'ici 2023, un bâtiment de 9500 m², conçu pour incuber et accélérer le développement des entreprises européennes innovantes dans les domaines de la biotechnologie et des technologies médicales, sortira de terre. Cet équipement comprendra 104 espaces de laboratoire L2 entièrement équipés, des salles blanches, de réunion, de formation, ainsi qu'un centre de calcul avec deux cœurs de calcul Nvidia DGX de dernière génération. Sans oublier un food court *« made in France »*, avec terrasse, et un toit aménagé pour accueillir des événements et faire de cet accélérateur un lieu où il fait aussi bon travailler. Un projet faramineux, donc, s'élevant à 30 millions d'euros et qui a démarré à la suite d'un simple constat : en France, très peu de start-up éclosent du système de recherche. Les chiffres sont frappants, d'ailleurs : 44 % des titulaires d'un doctorat considèrent l'entrepreneuriat comme une issue possible à leurs travaux, mais seulement un docteur sur trois connaît des organisations qui seraient à même de l'aider à monter une entreprise.
Rien de plus dommageable pour Samuel Dominique, qui s'est installé en Touraine en 2017 après avoir travaillé pendant de longues années à l'étranger, dans la Deeptech, à Londres, notamment. Surtout, explique-t-il, quand on voit la place qu'occupent les universités françaises dans les classements internationaux, que ce soit en termes de brevets déposés comme de publications. *« Nous avons de la valeur dans nos laboratoires de recherche, affirme l'entrepreneur de 46 ans, et c'est le cas en Touraine, où il y a un très bel éco système santé »*.

Accélérer le changement, favoriser l'émergence de start-up autour des molécules, procédés et dispositifs médicaux, puis permettre à ces jeunes pousses de se développer, tel est le défi !

Inspirée du modèle américain

« Aux États-Unis, il existe de nombreux lieux privés qui permettent aux entreprises de recherche de trouver un éco système leur permettant de grandir très vite. »
Inspirée de modèles américains, la Health Tech Station prendra place sur le site des anciennes casernes Beaumont-Chauveau, rue du plat d'étain, juste en face de la présidence de l'université. Un emplacement de choix. En plein centre-ville de Tours, à proximité du Bio3 Institute, du laboratoire Use'Tech, de la Faculté de médecine et de la Faculté de pharmacie, cet accélérateur met d'ores et déjà toutes les chances de son côté pour accueillir une industrie prometteuse et devenir un véritable catalyseur d'innovations. Dans cette optique, la Health Tech Station, qui mobilise entre autres le fonds d'investissement français Brainsventure, prévoit également de mettre à disposition des entreprises qui s'y installeront une quarantaine d'experts pour les accompagner dans les toutes premières étapes de leur développement. *« Ce projet, c'est pour les entreprises et la recherche »*, commente Samuel Dominique.

D'ici la fin d'année 2022, d'autres projets d'Health Tech Station pourraient voir le jour en France. Même si celle de Tours devrait, a priori, rester la principale et la mieux équipée. La Touraine semble être plus que jamais prête pour accueillir la quatrième vague d'innovations !

J.G

> *« Nous avons de la valeur dans nos laboratoires de recherche et c'est le cas en Touraine, où il y a un très bel éco système santé »*
>
> *Samuel Dominique*

Enedis ne badine pas avec la sécurité

Enedis et ses entreprises partenaires ont signé une nouvelle charte Santé Sécurité pour atteindre ensemble l'objectif : *« zéro accident grave ou mortel »*.

Lundi 29 novembre 2021, Enedis et ses entreprises partenaires de la région Centre-Val de Loire (environ 40 entreprises de travaux représentées par les Syndicats Professionnels SERCE et le SNER et 10 entreprises d'élagage) étaient réunis, à Tours, pour la signature d'une nouvelle charte Santé Sécurité. L'activité industrielle d'Enedis et l'exploitation du réseau de distribution d'électricité comportent des risques que l'entreprise de service public cherche à maîtriser. La santé et la sécurité des salariés est la priorité de son Projet Industriel et Humain 2020-2025. *« Chaque année, nous signons une charte avec nos partenaires. L'idée est de partager entre nous nos innovations et nos bonnes pratiques pour que tout le monde les intègre »*, commente Julie Touaux, chargée de communication externe pour Enedis dans la région Centre-Val de Loire.

La sécurité : enjeu majeur de l'entreprise de service public

Cette nouvelle charte, élaborée étroitement entre le groupe et ses entreprises partenaires, repose sur des engagements réciproques. Elle vient étendre à tous les partenaires d'Enedis des actions qui ont fait leurs preuves et sont déjà mises en place dans l'entreprise de service public : visites de chantier communes, plateforme Internet de partage d'outils de prévention, groupes régionaux de préventeurs… Trois enjeux-clés à respecter sont inscrits dans cette charte. Premièrement, le suivi absolu des 8 règles vitales définies par Enedis, qui protègent chaque collaborateur. *« Ces règles,* indique Julie Touaux, *sont nos 8 fondamentaux, ils évoluent au fil des années et nous permettent de limiter un maximum les risques. »* Le deuxième enjeu consiste en l'intégration de leviers incitatifs sur la sécurité dans la relation contractuelle. *« On a des grilles de pondération quand on passe un contrat avec des prestataires, on s'engage à les aider sur tout ce qui concerne la sécurité, et en fonction de leurs résultats dans ces domaines on peut distribuer des bonus ou des malus. À la fin de l'année, notre objectif est de faire en sorte que tout le monde ait été et se soit senti en sécurité »*, commente la chargée de communication. Enfin, le dernier enjeu inscrit dans la charte repose sur la culture de partage et de transparence. *« Je fais attention à moi et aux autres »*, conclut Julie Touaux.

J.G

50 hectares à disposition : qui dit mieux ?

Vendredi 17 décembre a eu lieu l'inauguration de la deuxième tranche de la zone d'activités Sublaines - Bois Gaulpied. Entretien avec Vincent Louault, président de Autour de Chenonceaux, la Communauté de communes Bléré-Val de Cher.

« *"À Sublaines - Bois Gaulpied", on ne vend pas du terrain à bâtir, ici on vend des projets* », lâche d'emblée Vincent Louault. « *On tient à savoir quel va être l'aspect des entreprises qui vont venir s'installer et quels sont leurs projets afin qu'on puisse les construire, les aider, y collaborer.* » Lui et la Communauté de communes Bléré-Val de Cher ont commencé à penser cette zone d'activités en 2006. La première tranche a été construite en 2012 et a tout de suite trouvé preneurs pour les terrains. Six entreprises, parmi lesquelles Ambi Pack (société de production et d'emballage), s'y sont installées.

« *Assez rapidement,* commente Vincent Louault, *il y a eu une volonté d'agrandir le site, dès que la première tranche a été terminée en fait.* » Le projet d'extension a été déposé en 2015. Et en 2019, les travaux ont commencé. « *Les travaux ont duré neuf mois, ça a été rapide. Aujourd'hui, on a donc une cinquantaine d'hectares, cessibles, avec quatre grands îlots disponibles à la demande pour s'adapter aux projets des entreprises* », se félicite le président de la Communauté de communes. Pas de doute, pour ses collègues et pour lui, il est maintenant temps de couper le ruban !

> *« À Sublaines - Bois Gaulpied , on ne vend pas du terrain à bâtir, ici on vend des projets »*
>
> *Vincent Louault*

À proximité des grands pôles économiques

Située en bordure de l'A86, à mi-chemin entre Amboise, Loches et Beauval, la zone d'activités Sublaines - Bois Gaulpied peut se targuer de se trouver au carrefour du « *Triangle d'Or* ». Et pas seulement. Sa proximité avec les grands pôles économiques (25 minutes de Tours en voiture ; 1h30 de Paris) lui permet de bénéficier d'un tissu économique attractif. « *L'enjeu, pour une entreprise, c'est de trouver des employés quand elle s'installe et de faire venir les gens de Tours. Aller travailler à la campagne, ce n'est pas habituel. Mais parce qu'on est idéalement situé, au bord de l'autoroute, et avec la gare de Bléré qui a une quarantaine d'arrêts par jour, il est tout aussi facile de venir travailler chez nous que d'aller à l'autre bout de Tours* », affirme Vincent Louault. Pour accompagner les entreprises dans leurs projets et faciliter la vie de leurs salariés, le président de la Communauté de communes veut bien tout envisager. « *Si beaucoup d'employés tourangeaux viennent sur la zone, on peut très bien imaginer et mettre en place un système de bus* », déclare-t-il.

« *La volonté des élus était vraiment d'avoir une zone la plus qualitative possible* »

Desservie par la fibre optique, construite avec un effort tout particulier sur les questions environnementales et réfléchie pour que les salariés puissent y ranger aisément leurs vélos, la zone d'activités Sublaines - Bois Gaulpied met toutes les chances de son côté pour être un lieu où il fait bon travailler. Dans cette optique, un espace de coworking est en cours de construction dans la zone de Bléré. « *On voit bien que les gens changent leurs façons de travailler, les entreprises ont besoin de faire des séminaires et ne sont pas forcément équipées pour ça* », commente Vincent Louault. Mais pour l'heure, place à la commercialisation de cette deuxième tranche ! « *Notre ambition, désormais, c'est de trouver des entreprises qui peuvent s'inscrire dans notre projet de territoire : un territoire attractif, avec une économie durable, innovante et créatrice d'emplois* », conclut le président de la Communauté de communes.

J.G

Parten'r Agencements : nouvelle gouvernance et nouveaux projets

Créée en 1994 et installée en Touraine, à Nazelles-Négron, l'entreprise Parten'r Agencements a changé depuis peu de gouvernance. Rencontre avec Frédéric Fabre, nouvel acquéreur de la société aux côtés d'Éric Gorry.

Il n'est jamais trop tard pour une reconversion professionnelle ! Frédéric Fabre et Éric Gorry en sont la parfaite illustration : après avoir fait leurs premières armes dans l'industrie aéronautique, les deux hommes éprouvent l'envie de se confronter au milieu de l'agencement, des meubles, de la création. En juillet 2020, ils choisissent de s'associer et de reprendre, ensemble, le créateur de mobilier sur mesure Parten'r Agencements. *« C'est une entreprise qui était entre l'artisan et la petite entreprise,* raconte Frédéric Fabre, *et avec mon associé, Éric Gorry, on a tout de suite eu plein d'idées pour réorganiser certains points et rendre l'entreprise plus pertinente au niveau industriel ».* Un nouveau départ, des projets, des idées, tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes, ou presque. Deux mois plus tard, le deuxième confinement lié à la pandémie de Covid-19 est annoncé et les envies de changement des deux hommes sont repoussées à plus tard. *« Quand on est en phase de reprise, c'est compliqué, on a été confrontés à la fermeture de nos fournisseurs et de nos clients. L'entreprise travaillait beaucoup avec une société d'évènementiel qui a fermé elle-aussi. Donc en 2020, facturation zéro, plus de salon, aucun client, plus rien… on a été impactés d'entrée »*, confie le chef d'entreprise. Hors de question toutefois de baisser les bras pour ce dernier. *« On a attendu que les choses reprennent leurs cours et on a mis ce temps à profit pour installer une nouvelle stratégie, réfléchir sur les nouveaux axes à adopter. On voulait une nouvelle histoire pour Parten'r Agencements, alors on a pris le temps de considérer les investissements nécessaires pour devenir plus performants, moderniser l'outil de travail et mettre en place des stratégies commerciales. »*

L'accueil d'une pharmacie à Tours, l'une des dernières réalisations du créateur de mobilier sur-mesure Parten'r Agencements.

la salle principale d'un restaurant à tours, l'une des dernières réalisations de Parten'r Agencements.

Une nouvelle stratégie pour conquérir le marché du mobilier

Afin de rendre Parten'r Agencements plus opérationnel, Frédéric Fabre et Éric Gorry commencent par réorganiser leur lieu de travail. *« À l'époque, il y avait deux bâtiments distincts, on a changé ça. »* Puis, place aux investissements. *« Depuis le rachat on a capitalisé, on a investi dans des machines numériques, on a remis en état tout ce qui est parc machine et on a créé un atelier métallique afin d'être force de proposition auprès de nos clients »*, indique Frédéric Fabre. Lancé, le chef d'entreprise et son équipe composée de 10 personnes - *« des diplômés d'écoles de design, d'écoles de conception »* - commencent à répondre aux premières demandes. Et aussi, à se positionner sur le marché des particuliers. *« L'entreprise travaillait avec des pharmacies, des bureaux de tabacs, des restaurants. On a bien entendu continué dans cette voie en retravaillant dernièrement l'accueil de la mairie de Saint-Cyr-sur-Loire, ou encore une maison de retraite en région parisienne. Mais on souhaitait aussi répondre davantage aux particuliers, on s'est rendu compte assez tôt que, en comparaison avec beaucoup de petits menuisiers qui avaient des parts sur ce créneau-là, on pouvait proposer des délais de fabrication beaucoup plus rapides et qu'il y avait donc tout un business à aller chercher. Le bouche à oreille, c'est aussi une belle manière de se faire connaître. »*

Parten'r Agencements répond aussi aux demandes des particuliers !

Des projets plein la tête !

S'il reconnaît être assez satisfait de la manière dont sa nouvelle société se structure, le chef d'entreprise ne compte pas s'arrêter là et a encore de beaux projets en tête. À l'avenir, Parten'r Agencements devrait développer sa propre gamme de meubles et les diffuser via un marché en ligne. Au programme : des consoles, des tables basses, des meubles télés, en bois, en métal, bref de quoi satisfaire tout un chacun. *« On a un bureau d'études, un atelier de fabrication, on maîtrise quasiment tout et on peut créer à peu près ce qu'on veut. »* Alors, si les débuts n'ont pas été simples, Frédéric Fabre et Éric Gorry comptent bien s'offrir un avenir radieux du côté de Parten'r Agencements et décorer les salons des tourangeaux. Et pas seulement !

J.G

Un Maestro au service de ses pairs

Institution du Vieux-Tours, le restaurant Léonard de Vinci, installé dans une maison historique du XVIe siècle et donnant sur la plus célèbre place tourangelle, a été repris en juillet 2018 par Pascal Blaszczyk, Maître Restaurateur. Portrait d'un passionné, engagé aux côtés des restaurateurs et de tous les artisans.

On raconte que c'est la façade la plus photographiée de la place Plumereau. Riche d'une histoire de plusieurs siècles, l'établissement fut tour à tour tannerie, boucherie, puis transformé dans les années 80 en restaurant, à la gloire du plus célèbre italien de la région. Avec son décor mythique où se côtoient colombages et œuvres d'art, dont une reproduction de la Joconde et un automate grandeur nature du génie italien, et sa cuisine savoureuse mêlant classiques de la cuisine italienne et produits régionaux, *le Léonard de Vinci* est une adresse incontournable de la gastronomie tourangelle. Tenu pendant 15 ans par Jean-François et Véronique Bidault, l'établissement a été repris en 2018 par Pascal Blaszczyk. Natif d'Azay, le restaurateur a été formé chez les Meilleurs Ouvriers de France (MOF), dont un passage au Grand Monarque, célèbre établissement ridellois, aux côtés de M. Jacquet. Après une dizaine d'années à Londres, Pascal Blaszczyk, revient en France et tient pendant 15 ans un hôtel-restaurant dans la Sarthe, avant de revenir dans ses terres natales.

Passionné par son métier et voulant le défendre, le restaurateur adhère tout naturellement à l'UMIH, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. Puis vient le Covid. Le restaurateur, comme tous ses collègues, subit de plein fouet les mesures gouvernementales et les fermetures administratives. *« On a été fermés 11 mois en deux ans, sans parler des restrictions après, port du masque et pass sanitaire. Il ne faut pas se leurrer, une perte ça ne se récupère jamais. »* Mais il veut rester positif et surtout constructif. Alors, il répond à l'appel de la CPME pour porter la voix des restaurateurs, et plus largement des artisans, aux élections de la Chambre de Métiers et d'Artisanat. Il prend la tête de la liste *« Fiers d'être artisans »* dans le département de l'Indre-et-Loire et devient donc Vice-Président régional en charge notamment du Tourisme. Selon lui *« la crise du Covid a au moins un point positif, c'est qu'elle a mis en lumière ce que les professionnels de la restauration, mais aussi de tous les métiers de production, disaient depuis 15 ans : manque de personnel, défaut de formation. Si l'activité repart, il nous faut de la main-d'œuvre qualifiée. Or, on ne s'improvise pas cuisinier du jour au lendemain. »*

Pascal Blaszczyk.

Pour Pascal Blaszczyk, pas de fatalisme pour autant. *« Maintenant le but du jeu c'est d'avancer et d'augmenter la reconnaissance des entrepreneurs. »* Et cela *« sans partis-pris. Sans partis tout court d'ailleurs. »* Des solutions, il en est sûr, il y en a et il compte bien profiter de ce nouveau mandat pour défendre son métier et les artisans dans leur globalité. Sur l'attractivité des métiers de production *« il faut aller à la rencontre des jeunes dans les écoles, expliquer nos métiers et ses atouts. Il y a une méconnaissance de nos métiers artisanaux et souvent des a priori négatifs, mais je veux dire aux jeunes que ce sont des métiers passion formidables et porteurs de sens. »* Grâce à deux rapporteurs, l'un au Sénat, l'autre à l'Assemblée nationale, la CMA régionale compte bien porter à l'échelon national ses revendications pour la protection et l'évolution du statut d'entrepreneur. Et Pascal Blaszczyk de conclure *« Maintenant, on a hâte de venir à bout de cette pandémie pour retrouver une vie économique apaisée. Beaucoup de chefs d'entreprises sont dans la panade, et c'est ceux que je veux soutenir à travers mon mandat. C'est aussi ça le rôle de la CMA et des consulaires. »*

Léonard de Vinci
19 rue de la Monnaie 37000 TOURS
leonard-de-vinci.info

Produire en Centre-Val de Loire : une plateforme met en relation des entreprises avec les fabricants du territoire

La Source Française est une plateforme professionnelle multi-secteurs de sourcing de fabricants français. Destinée aux entreprises souhaitant produire ou relocaliser en France, elle vise à mettre en relation ces dernières avec des fabricants dûment sélectionnés sur le territoire.

En Centre-Val de Loire, La Source Française réunit déjà de nombreux fabricants partenaires, comme l'atelier de maroquinerie Léon Flam à Châtillon-sur-Indre, l'atelier de menuiserie Sotomob à Aubigny-sur-Nère, ou encore Lumifête Illuminations à Issoudun.

Gain de visibilité pour les fabricants, accompagnement qualifié pour les porteurs de projets, La Source Française entend favoriser la systématisation d'une fabrication locale et la réimplantation en France de marques de savoir-faire. Et contribuer ainsi à la dynamique économique des territoires tout en démocratisant l'accès aux produits made in France pour les consommateurs.

La Source Française est un projet développé par le studio La Racine, une agence de design global spécialisée depuis près de 10 ans dans la fabrication française.

L'agence estime en effet que la France a les ressources pour produire des produits manufacturés de grande qualité, avec des matériaux sains et durables. Mais que, pour une entreprise, trouver un fabricant français adapté à ses besoins peut relever parfois du parcours du combattant. De nombreux entrepreneurs ne savent pas où trouver des fournisseurs français capables de répondre à leurs besoins. Il est pourtant tout à fait possible de trouver des alternatives locales pour fabriquer à coûts justes et responsables. C'est pourquoi elle a crée, La Source Française, plateforme mettant en relation les entrepreneurs souhaitant produire en France avec les fabricants sur le territoire. La particularité de la plateforme est d'être multi-secteurs : mode, maison & aménagement, jeux jouets & enfance, beauté cosmétique & soin, mobilité, loisirs, etc.

Un développement en deux temps

La plateforme est actuellement opérationnelle pour les industries manufacturières qui sont invitées à venir rejoindre la communauté de 800 fabricants La Source Française. Début janvier 2022, la plateforme sera disponible aux porteurs de projet.

Un fort potentiel de développement lié au boom du made in France

La Source Française intervient sur un segment qui recèle un fort potentiel de croissance compte tenu de l'évolution des habitudes d'achat des Français vers une consommation plus responsable et une production locale. Cette tendance, que la crise sanitaire a encore amplifiée, se traduit, début 2021, par une accélération du chiffre d'affairés lié au made in France pour 69% des chefs d'entreprise. Une accélération qu'observe également La Racine : la part des jeunes entreprises souhaitant se lancer dans le made in France est ainsi passée de 10% de ses projets clients il y a trois ans à 35% aujourd'hui.

Contact :
benjamin@lasourcefrancaise.com

PUBLI INFORMATION

Antoine Rollin rejoint l'équipe de Gilles Fouquet, PDG d'ITF Imprimeurs qui ouvre un bureau à Blois

Alors que l'imprimerie Rollin a cessé son activité au mois de mars de l'année dernière, Antoine Rollin a rejoint l'un de ses anciens partenaires. Les deux imprimeurs ont choisi de faire cause commune en ouvrant un bureau à Blois, mettant à profit leurs savoir-faire industriels. Gilles Fouquet veut quant à lui, accentuer son développement sur le Loir-et-Cher et sur la région Centre.
L'usine et le siège sont installés à Mulsanne dans la Sarthe, autant dire *« la porte à côté »* à l'heure du numérique. Trois autres personnes, issues de l'ancienne équipe Rollin, y sont présentes pour conquérir le marché d'entreprises, de collectivités et d'associations, demandeuses de qualité et de nouveautés. L'association fait merveille, avec 105 salariés, le chiffre d'affaires d'ITF Imprimeurs est en hausse de 20% en 2021 pour atteindre les 12M€.

Quand l'imprimerie se fait services

« On se positionne sur les mêmes marchés que l'imprimerie Rollin, explique Gilles Fouquet, PDG du groupe ITF. *En parallèle de l'offset traditionnel, nous développons aussi des marchés issus des nouvelles technologies, notamment dans l'impression numérique grand format (sérigraphie et signalétique), le packaging, des solutions de façonnage, et même une offre digitale de vente en ligne ».*
Ce dernier point est particulièrement novateur et révélateur d'un marché qui évolue. Il est souvent dédié aux entreprises organisées en réseau de bureaux ou d'agences, peu importe leurs tailles. *« Pour elles, nous créons des boutiques personnalisées et privées en ligne,* explique Antoine Rollin. *Sorte de plateformes sur lesquelles, chaque membre peut commander ses cartes de visite, leaflets et même goodies. Nous nous chargeons de la logistique, donc de l'impression, du stockage et bien sûr des livraisons ».* L'imprimeur se fait ainsi assembleur de compétences, en mettant en commun les solutions techniques de ses fournisseurs.

L'imprimerie connectée

Sérigraphie, Offset et découpe, ITF, répond donc à tout. *« Mais par l'imprimerie connectée, on sait aussi imprimer des codes-barres et QR codes, ajoute Gilles Fouquet, et surtout, gérer tout le lien digital qui va avec. Le papier ne disparait pas, il est une porte d'entrée avant de basculer sur un site de communication ».*
La nouvelle imprimerie est connectée.

Bureau de Blois et showroom :
13, rue Claude Bernard

FOCUS

ITF, entreprise de la Sarthe, a donc choisi d'investir dans le Loir-et-Cher.
Son patron Gilles Fouquet, est par ailleurs président d'ImpriFrance, premier groupement d'imprimeurs dans l'hexagone. Ce collectif mutualise les achats, certaines formations, et même certains emplois de techniciens spécialisés. Ajoutons qu'ImpriFrance fait le choix résolu de cultiver la RSE de ses entreprises adhérentes. Gilles Fouquet est à la manœuvre.

Ils font leur miel de tout !

À Azay-sur-Cher, Richard Viau et Antonin Marot proposent des miels aussi typés que le châtaigner ou le tilleul. Mais ce n'est pas tout. En hiver, pendant la période des fêtes, les deux apiculteurs s'amusent à développer des produits originaux autour du miel. De quoi donner quelques idées de cadeaux aux Tourangeaux…

À la Ferme Expo de Tours, les 19, 20 et 21 novembre 2021, Richard Viau et Antonin Marot, apiculteurs à l'EARL *« Les délices de l'abeille »*, ont présenté au public leur nouvelle spécialité : une bière au miel. La Queen beer, comme ils l'appellent. Trois semaines plus tard, ils ont déjà vendu la moitié de leur stock. À peu près 500 litres. C'est peu dire que les Tourangeaux ont apprécié la dégustation. Déjà, les deux apiculteurs envisagent de préparer une autre cuve.

« La Queen beer s'inscrit dans notre volonté de mettre notre miel dans de plus en plus de choses »

L'histoire de la Queen beer démarre au confinement du printemps 2020. Celle des délices de l'abeille, elle, remonte à bien plus loin. Le gérant actuel, Richard Viau, représente la troisième génération d'apiculteur. *« Il est apiculteur depuis toujours. Il baigne dans le miel. Les délices de l'abeille, ça a toujours existé en fait »*, confie Antonin Marot. Lui a rejoint l'exploitation agricole en 2017. Avant cela, il était journaliste pour Ouest France. *« Je voulais revenir dans la région. En Indre-et-Loire, ma région natale. Et faire un boulot qui avait plus de sens pour moi, quelque chose lié au terroir, à la gastronomie, avoir une fierté de production. L'apiculture, c'est Richard qui m'a formé. »*, raconte-t-il. Quand le premier confinement est annoncé, l'ex-reporteur, passionné de zythologie, se lance avec quelques copains dans le brassage de bières. *« Je suis brasseur très amateur et avec Richard on trouvait que ça pourrait être sympa de faire une bière au miel, donc j'ai pris un kilo de miel de châtaigner et j'ai essayé de faire une bière maison. C'était plutôt pas mal. Très fort, très sucré. Après ce premier test, on s'est dit que ce serait bien d'en avoir une en vente, mais avec notre cuve de vingt litres on ne risquait pas d'aller très loin. »* Richard Viau et Antonin Marot décident alors de soumettre l'idée à Brice Lamblin, le gérant de la microbrasserie de Tours. Et d'emblée, ce dernier est partant. Les deux apiculteurs lui livrent donc vingt kilos

Richard Viau et Antonin Marot, apiculteurs à l'EARL Les délices de l'abeille.

PUBLI INFORMATION

Elle n'en fait pas tout un fromage, et pourtant !

Mercredi 15 décembre, les élus de la communauté de communes du Castelrenaudais étaient réunis aux Hermites (37110), à la Fromagerie de Lucie, pour remettre à sa gérante, Lucie Oger, les trophées qui lui ont été décernés lors du salon régional de l'agriculture et de la gastronomie, Ferme Expo.

Présente du 19 au 21 novembre à Ferme Expo, Lucie Oger a été récompensée de deux trophées pour ses fromages entièrement réalisés au lait de vache et affinés dans des caves naturelles en Tuffeau : un des sept trophées Tours Loire Valley, d'abord, qui vient récompenser les initiatives portées par les femmes et les hommes qui font bouger l'agriculture et la Touraine, ainsi que le prix du coup de cœur du public 2021, remis pour la deuxième année consécutive. Pour ce second prix, la jeune agricultrice de 27 ans a été largement plébiscitée par les Tourangeaux : 422 votes sur 1000 enregistrés. Son projet audacieux ne manquant pas de mettre à l'honneur le Castelrenaudais et ses campagnes pleines de ressources, c'est tout naturellement que les élus de la commune ont décidé de se réunir pour lui remettre ses trophées. Et quoi de mieux pour cela que de se rendre sur place, dans sa fromagerie. Accompagnée de sa famille et de ses amis, Lucie a ensuite convié les participants à une dégustation de ses produits.

Après un BTS agricole à Lyon, une licence produits laitiers et un apprentissage chez un affineur en Savoie, Lucie Oger s'est installée sur l'exploitation agricole de ses parents pour y fabriquer ses propres fromages. Portée par une sensibilité environnementale et dans une démarche de valorisation des produits et de développement de circuits courts, elle a ensuite installé une boutique en vente directe à proximité de sa Fromagerie. Aussi, dans la même approche, la jeune femme est présente les week-ends sur les marchés nord tourangeaux. Alors, ne manquez pas l'occasion d'aller découvrir ses fromages plein d'arômes !

Sinon, c'était la première fois que la communauté de communes du Castelrenaudais se rendait à Ferme Expo et on a déjà hâte de les revoir l'année prochaine avec, on l'espère, un projet tout aussi innovant !

Entourée des élus du Castelrenaudais, Lucie Oger reçoit les prix qui lui ont été décernés lors de Ferme Expo.

de miel de fleurs d'été et lui laissent carte blanche pour la confection de plusieurs brassins d'essai. *« Brice a fait plein de tests, il a cherché de nouvelles saveurs. C'est un orfèvre et un expérimentateur de la bière, c'est pour ça qu'on a tout de suite pensé à lui. On était très contents du résultat : pas trop de sucre, pas trop d'amertume, mais un petit peu des deux quand même. »*

Depuis quelques temps, déjà, les deux apiculteurs cherchent à mettre leur miel dans de plus en plus de choses. Leur intention, explique Antonin Marot, est de fournir aux consommateurs tout ce qu'on peut faire avec du miel : des savons, du vinaigre, une gamme complète de confiseries, des bouteilles d'hydromel, des pâtes à tartiner. *« Valoriser le miel sous toutes ses formes, c'est ce que l'on cherche. »*

Richard Viau et Antonin Marot, apiculteurs à l'EARL Les délices de l'abeille.

1200 ruches réparties un peu partout dans le département

« Des ruches, on en a à peu près 1200 qui sont réparties un peu partout dans le département », indique Antonin Marot. Grâce à quoi, les deux apiculteurs produisent plusieurs types de miels : des miels crémeux de fleurs, de printemps ou de forêts, miels liquides d'acacia, de châtaigner ou de tilleul. Leurs productions bourdonnent de saveurs différentes. *« On ne voulait pas dépendre d'un seul terroir, d'une seule météo »*, dit l'apiculteur. Mais gérer autant de ruchers demande du travail, beaucoup. L'été, en pleine période de floraison, les journées des deux hommes sont chargées. Lever : 5 heures, déjà. Ensuite, Richard Viau et Antonin Marot se rendent sur le terrain. *« En première partie de matinée, on va aller fermer les ruches pour les déplacer, avant que les abeilles ne se réveillent et soient de sortie. Et en deuxième partie de matinée, on commence à extraire le miel. En moyenne on extrait une tonne de miel par jour, quand c'est une bonne année. Et l'après-midi, on enfile les combinaisons et on va récolter dans les ruchers le miel que l'on va extraire le lendemain. »* À côté de quoi, les deux apiculteurs gèrent les préparations de commandes. *« On vend énormément de miel dans les magasins de primeurs, de producteurs. »*

Enfin, pour conclure en beauté cette période de fêtes, Antonin Marot a quelques produits Made in Touraine à conseiller aux Tourangeaux pour accompagner leurs repas : *« Le miel, c'est souvent associé à la période des fêtes, alors forcément une bière au miel c'est toujours sympa en apéro. Et puis, du pain d'épice aux figues avec une petite tranche de foie gras, tout ça accompagné d'une bonne bouteille d'hydromel, c'est chouette ! »*

LES MATINS POUR ENTREPRENDRE

Créateurs d'entreprise, réveillez vos projets !

Le 1er mardi de chaque mois, avec nos experts en création d'entreprise

RENCONTRE GRATUITE ET SANS RENDEZ-VOUS

Vous créez ou reprenez une entreprise en Indre et Loire ?

Avec les conseillers Cerfrance à vos côtés, construisez et sécurisez la création de votre entreprise et bénéficiez d'une approche personnalisée de la part de nos experts.

Rencontrez les gratuitement à l'occasion de nos « Matins pour entreprendre », le 1er mardi du mois dans nos agences de Tours et Vouvray.

Faites connaissance avec votre conseiller qui vous accompagnera dans les étapes à mener pour réussir votre projet.

39 rue des Ecoles
37210 Vouvray
02 47 40 45 80

20 avenue Marcel Dassault
37200 Tours
02 47 64 25 50

www.valdeloire.cerfrance.fr

CONSEIL & EXPERTISE COMPTABLE

CERFRANCE

Damien Lepeintre : micro is beautiful

Vous voyez ces petites feuilles délicatement posées sur votre plat au restaurant et qui amènent un petit plus à votre met quand vous le dégustez ? Il s'agit de micro-pousses. Et c'est le domaine dans lequel excelle Damien Lepeintre qui s'est pris de passion pour ces végétaux il y a trois ans.

Damien Lepeintre était acheteur dans l'industrie des parfums. Après avoir travaillé pendant 17 ans chez un grand nom du secteur, il a *« besoin de (s)e projeter dans quelque chose de différent qui (lui) correspondait plus »*. Alors, Damien cherche à se réinventer, en tout cas, à réinventer sa vie professionnelle. *« Je voulais lancer un produit que je maîtrise de A à Z. Un produit sain pour mon entourage et pour l'environnement. J'ai entamé ma réflexion et je me suis rapidement tourné vers le végétal. »* Le hasard fait qu'à ce moment-là, il tombe sur un article sur les micro-pousses. *« J'ai trouvé ça beau. J'ai rapidement pris contact avec des gens du milieu et j'ai commencé à produire des micro-pousses à la maison. Je suis allé voir des restaurateurs sur Orléans pour faire une étude de marché sur le terrain. L'accueil a été très bon. »* Tellement bon que Damien prend confiance et se lance à fond dans son projet. *« J'avais mis le doigt dans l'engrenage ! »*

Le quadragénaire s'installe dans la couveuse d'entreprises agricoles Terr'O portée par Orléans Métropole et la Chambre d'agriculture du Loiret. *« Ça m'a permis d'aller vite. J'avais de plus en plus l'impression que c'était une idée géniale, je ressentais un sentiment d'urgence. »*

Il fabrique lui-même son outil de production, une serre bioclimatique dans laquelle ses micro-pousses se développent en pleine terre et sous la lumière naturelle. *« Utiliser des lampes alors qu'il fait 40°C dehors, c'est un extrême vers lequel je ne voulais pas aller. »*

Des petites feuilles qui jouent la carte de la sophistication

Damien produit, trouve des clients, s'adapte à ses contraintes, notamment logistiques (comment faire cheminer un produit en toute petite quantité chez un client tout en restant rentable ?). Le marché orléanais étant trop petit pour assurer la pérennité de son projet, il prospecte sur Blois, Tours, en Sologne et se fait épauler par un distributeur.

Le nombre de références est variable selon la saison mais Damien commercialise en moyenne 15 variétés : agastache ; amarante ; basilic citron ; basilic thaï ; capucine ; mélisse ; oseille veinée ; pois verts… *« L'avantage des micro-pousses est la tendresse de leurs feuilles. Posées sur un dessert, elles vont venir ajouter une note gustative en miroir, une petite touche de sophistication. En plus de rythmer l'assiette, elles lui apportent aussi un certain esthétisme. Leur utilisation est assez large : de l'entrée au dessert. »*

© Charlotte Brunet

Damien Lepeintre.

Au bout d'un an, la serre se révèle déjà trop petite. Damien cherche un autre espace. Il s'installe à Fleury-les-Aubrais en février 2020.

Aujourd'hui, Damien a créé son entreprise, La ferme positive, et cherche à nouveau à s'agrandir pour continuer à se développer et à se diversifier (pourquoi pas dans les fleurs comestibles). *« Les micro-pousses sont des produits dans l'air du temps. Elles ne subissent aucun traitement chimique. Elles correspondent bien à une cuisine gastronomique qui a le souci du détail et du parcours gustatif dans l'assiette. Je suis fier de mes produits, fier de les préparer avant qu'ils ne soient livrés dans les restaurants. »*

Aujourd'hui, Damien a créé son entreprise et il se sent bien.

> *« Les micro-pousses donnent accès à des plantes qu'on va consommer différemment au stade mature »*
>
> *Damien Lepeintre*

© DR

Dessert et Tagète.

© DR

Plat avec agastache brut.

TOURS MÉTROPOLE VAL DE LOIRE
PRÉSENTE

ARTÉMIS

UN SERVICE DE TOURS MÉTROPOLE

qui vous **accompagne**
et vous **conseille**
dans vos projets

ARTEMIS.TOURS-METROPOLE.FR

LA SOLUTION POUR

- ISOLER SA MAISON,
- RÉNOVER SON APPARTEMENT,
- ADAPTER SON LOGEMENT,
- RÉDUIRE SA FACTURE ÉNERGÉTIQUE,
- FINANCER SA RÉNOVATION...

UN SERVICE, DES CONSEILS
ET UN ACCOMPAGNEMENT GRATUITS
CONTACTEZ-NOUS AU 02 47 33 18 88

Tours métropole Val de Loire

Centre-Val de Loire | Agence nationale de l'habitat | HABITER MIEUX | AG2R LA MONDIALE

Cette opération est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Européen de Développement Régional.

Le Palet Solognot, meilleur produit bio 2022

L'année commence très bien pour la Biscuiterie de Chambord. Le Palet Solognot bio est élu meilleur produit bio 2022. Produit phare de l'artisanat du Loir-et-Cher depuis plus de 40 ans, il est tout frais dans la gamme biologique et reçoit déjà une belle distinction nationale !

Qui ne connaît pas le Palet Solognot ? Ce sablé pur beurre et truffé de raisins secs macérés dans du rhum Négrita est le produit historique de la Biscuiterie de Chambord ! Depuis 1978, l'entreprise familiale produit à Maslives, dans le respect de la tradition biscuitière d'antan, ce produit ainsi que près de 50 recettes sucrées, notamment le petit four à la cerise Amarena, la tuile caramel au beurre salé, les sablés multi graines sans gluten ou encore les sablés chocolat sans sucre ainsi qu'une gamme salée avec par exemple les bouchées apéritives au chèvre, chorizo, piment d'Espelette. *« Nous travaillons sur la gamme biologique depuis 10 ans, c'est récemment que nous avons trouvé des matières premières qui conviennent à notre exigence »* précise Jonathan Chigot, directeur général de la Biscuiterie de Chambord.

Jonathan Chigot, directeur général de la Biscuiterie de Chambord.

Atelier dédié à la gamme biologique à Cour-Cheverny

La recette du Palet Solognot bio est identique à la conventionnelle. Sa fabrication est réalisée dans l'atelier de Cour-Cheverny qui sera prochainement uniquement dédié aux produits biologiques. L'axe de cet artisan du goût est toujours le même, allier l'esprit des recettes d'autrefois avec l'exigence d'une haute qualité. Et cette récompense *« de meilleur produit bio 2022 »* par un jury de consommateur en est le meilleur témoignage.

La biscuiterie est une habituée des distinctions, elle a été lauréate du Top entreprise 41 en décembre dernier. Ce prix *« engagement durable et responsable »* atteste la volonté RSE de l'entreprise.

Le Palet Solognot, meilleur produit bio 2022.

Top engagement durable et responsable

Le nouveau site de production qui est actuellement en construction à Maslives où se situe le siège social de l'entreprise, sera équipé de panneaux photovoltaïques et d'outils pour éviter la pénibilité aux salariés. *« Dans ce nouveau bâtiment de 3 200 m², nous allons avoir les mêmes process qu'actuellement, nous gardons notre âme d'artisan. Les taches pénibles et rébarbatives seront automatisées. Nous investirons dans des cobots (robots collaboratifs). »* indique M. Chigot.

La biscuiterie est motivée par l'ambition d'évoluer, de grandir mais sans perdre son ADN. L'entreprise est familiale avec un savoir-faire artisanal et moderne. La transparence est aussi une valeur importante, le nouveau site sera ouvert aux visiteurs avec un couloir de visite permettant la découverte du processus de fabrication.

L'année 2022 semble prometteuse pour la Biscuiterie de Chambord qui fourmille de projets !

S.M.

Biscuiterie de Chambord

- 2 ateliers (Maslives et Cour-Cheverny)
- 48 salariés
- 10 boutiques (Amboise, Chambord, Tours, Azay-le-rideau, St-Aignan, Maslives, Cour-Cheverny, Muides, Orléans, Villandry)
- 6 millions de chiffres d'affaires en 2019

Biscuiteriedechambord.fr

Une cinquième édition pour le concours régional de fromages de chèvre

Un concours régional de fromages de chèvre a été organisé par la Société Départementale d'Agriculture du Loir-et-Cher (SDA 41) à la fin de l'année 2021 dans la commune de Selles-sur-Cher connue pour son fromage du même nom. La position centrale de la commune dans le département et dans la région a facilité l'organisation de ce concours.

Réunissant 56 producteurs participants dont dix nouveaux, l'évènement, qui existe depuis cinq ans, connaît un certain accroissement. De plus en plus de producteurs décident de participer à ce concours. Certains sont nouvellement installés et souhaitent se faire connaître. D'autres sont présents dans la région depuis plus longtemps et participent à ce concours pour la première fois. 160 échantillons de fromages ont été dégustés par les 55 jurés du concours. Parmi les fromages proposés à la dégustation, les jurés ont retrouvé 4 Appellations d'Origine Protégée (AOP) : le Selles-sur-Cher, le Sainte-Maure-de-Touraine, le Valençay et le Pouligny-Saint-Pierre.

De gauche à droite : André et Muriel Plaza, producteurs de fromages, et Alain Pardé, vice-président de la SDA 41 pour la Sologne.

Un concours par et pour les enfants

Ce concours était l'occasion pour les élèves du collège Les Pressigny à Selles-sur-Cher de participer à la dégustation. Une partie des collégiens s'est rendue sur place le jour du concours. Une dégustation dans le collège a ensuite été organisée par la SDA 41. Cette dernière est intervenue dans l'établissement scolaire à trois reprises. Les deux premiers « cours », avant le concours, ont réuni une formation à la dégustation et un travail sur la définition des différents fromages. La dernière séance s'est traduite par la visite d'une exploitation et plus précisément d'un élevage de chèvres et d'une fromagerie. *« Le retour est très positif. Les gamins ont adoré participer à la dégustation »* affirme Benoit Rousselet, coordinateur à la SDA 41 et organisateur du concours.

La SDA 41 organise d'autres événements afin de promouvoir le terroir et la gastronomie de la région. Parmi eux, un concours de vins, un concours de cidres et un concours de citrouilles. Un concours de fromages de vache et de brebis sera organisé à Blois au mois de février prochain. L'association projette également de créer un concours régional de miels.

M.Y.

360 000 euros pour favoriser l'entrepreneuriat féminin

L'État, la région et BPI France unissent leurs efforts pour consacrer 360 000 euros, sur trois ans, au soutien et à l'accompagnement de la création et la reprise d'entreprise par les femmes.

C'est sur fond de distributeurs de céréales en vrac que la signature du plan d'action régional pour l'entrepreneuriat par les femmes a été signé le 14 décembre dernier. Un symbole involontaire car la création ou la reprise d'entreprise par les femmes est aussi en vrac. En effet, les *« cheffes »* d'entreprises ne représentent, en Centre-Val de Loire, que 32 % des créateurs d'activités économiques. Numériquement inférieures, les candidates à l'entrepreneuriat doivent aussi faire face à des difficultés particulières. *« 95% des femmes créatrices d'entreprise disent avoir rencontré des problèmes de reconnaissance, d'organisation entre vie privée et vie professionnelle, et d'accès aux réseaux d'affaires »*, a souligné Régine Engström, la préfète de région lors de la signature. Celle-ci a eu lieu dans le magasin *« les comptoirs de la bio »*, sur la zone commerciale *« Cap Saran »* au Nord d'Orléans, entreprise cogérée par Sabine Ponthier (lire ci-dessous) et montrée ainsi en exemple d'initiative entrepreneuriale féminine.

La signature du plan d'action par (de gauche à droite) Anne Besnier, vice-présidente du conseil régional, Régine Engström, préfète de région et Thierry Martignon, directeur régional de Bpifrance, a eu lieu dans le magasin « les comptoirs de la bio » de Saran (Loiret).

> *« 95% des femmes créatrices d'entreprise disent avoir rencontré des problèmes de reconnaissance, d'organisation entre vie privée et vie professionnelle, et d'accès aux réseaux d'affaires »*
>
> *Régine Engström*

L'initiative Foodtruck ta boîte

360 000 euros vont être consacrés par l'État (120 000 €), la région (90 000 €) et Bpifrance (150 000 €) pendant trois ans, en incluant 2021, au déploiement de ce plan d'action qui s'articule autour de cinq axes principaux. Directrice régionale aux droits des femmes et à l'égalité, Nadia Bensrhayar a détaillé certaines de ces actions qui passent notamment par la promotion de l'entrepreneuriat féminin sur les salons professionnels, la sensibilisation des acteurs bancaires et l'accès aux outils financiers, l'activation des réseaux d'accompagnement et le développement de la formation et de la communication.

Des exemples d'initiatives régionales ont été donnés. Noémie Bongage, conseillère en création-reprise d'entreprise de la Boutique de Gestion d'Eure-et-Loir et Loir-et-Cher, a ainsi évoqué l'action *« foodtruck ta boîte »* qui consiste à mettre un camion-cuisine itinérant à la disposition de femmes qui souhaitent tester des formules de préparation et vente de produits culinaires.

Sébastien Nérault, directeur de France Active, a fait état du concours régional de l'entrepreneuriat par les femmes qui distingue et soutient les projets de création d'entreprise en apportant également une garantie financière.

B.G.

Sabine Ponthier, entrepreneuse de la bio

Sabine Ponthier a ouvert avec son mari le magasin « les comptoirs de la bio » de Saran en octobre dernier.

Originaire d'Ile-de-France et diplômée d'une école de commerce, Sabine Ponthier a d'abord travaillé pendant sept ans dans le service marketing d'un groupe alimentaire. À la faveur d'un déménagement familial dans le Loiret, elle a d'abord créé une activité de conseil *« SP Digital »* pour aider les entreprises à développer leur notoriété sur les réseaux sociaux.

Avec son mari, elle a repris en octobre 2020 le commerce *« Etic et Bio »* de la rue des Halles en centre-ville d'Orléans, qu'ils ont intégré au groupement de magasins indépendants *« les comptoirs de la bio »*. C'est sous ce label qu'ils ont ensuite transformé l'ancien site de la *« Halle aux chaussures »* de la zone commerciale de Saran. Depuis le 7 octobre dernier, le magasin de 880 mètres carrés propose une vaste gamme de produits bio et dispose d'un institut de beauté tenu par une esthéticienne et une naturopathe.

Dans son projet entrepreneurial, Sabine Ponthier a bénéficié de l'accompagnement de la couveuse d'entreprises du Loiret et de l'association Voy'elles. *« Cela m'a aidé à oser franchir le pas et sortir de ma zone de confort »* reconnaît-elle.

De nouvelles solutions de gestion des réseaux d'assainissement et d'eau potable

Face au changement climatique, à une urbanisation croissante et à une réglementation de plus en plus stricte, la gestion de l'eau s'avère toujours plus complexe. Pour y répondre, les entreprises de l'eau ne cessent d'innover. Si les réseaux peuvent apparaître comme le parent pauvre de l'innovation au sein des métiers de l'assainissement et de l'eau potable, vous découvrirez qu'il n'en est rien, bien au contraire !

La gestion des réseaux d'eau est complexe et nécessite une surveillance régulière pour garantir un service de qualité. En effet, les réseaux d'eaux sont garants de la quantité d'eau transportée. Une conception inappropriée ou une gestion non maîtrisée peut générer des inondations. Les réseaux d'eau potable transportent à bon port leur contenu mais ils permettent aussi à de multiples endroits l'analyse de l'eau y transitant pour une bonne gestion du service et une qualité irréprochable. Enfin, les réseaux d'eaux usées, d'eau potable et d'eaux pluviales représentent la plus grosse partie du patrimoine mais sont majoritairement anciens. L'analyse et le diagnostic de leur état se révèlent donc stratégiques.

C'est autour de ces enjeux que des entreprises innovent tous les jours. Le développement de technologies intelligentes dans le domaine de l'eau est un axe clé de la politique d'innovation et de recherche du groupe Suez et de sa filiale Sera.

© Force Motrice

Des solutions innovantes déployées notamment sur la métropole orléanaise

Zoom sur la nouveauté drone
L'arrivée des drones dans le domaine de l'inspection des réseaux d'eaux a permis d'élargir le champ des possibles en accédant à des espaces qui, jusqu'alors, n'avaient pas été ou peu visités avec les solutions existantes. Équipés de capteurs, les drones analysent la canalisation en continu. Grâce aux technologies embarquées (caméras optiques, thermiques…), les données collectées sont enregistrées et géolocalisées avec précision. Avec cette innovation, tout le patrimoine enterré peut désormais être connu et visualisé. Les drones répondent également aux enjeux de sécurité relatifs aux espaces confinés. Ils permettent d'éviter le passage d'agents dans les canalisations, opération pouvant s'avérer sensible, due à la potentielle présence d'hydrogène sulfuré ou en cas de montée brutale des eaux.

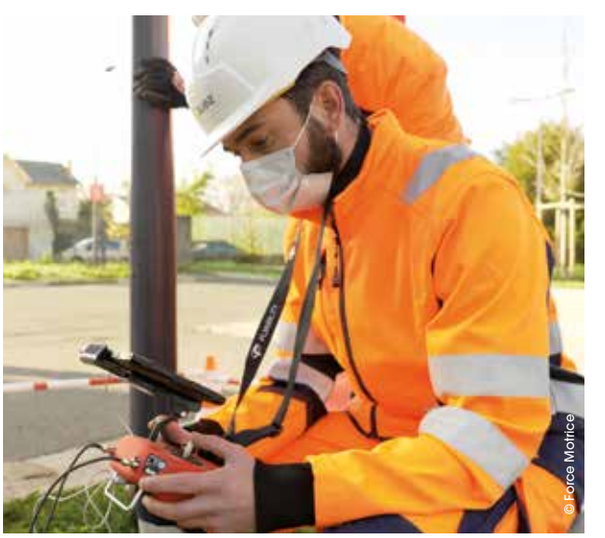
La gestion dynamique des réseaux d'assainissement
La solution Aquadvanced Assainissement® de Suez assure le suivi, l'anticipation et l'optimisation du système d'assainissement en traitant en temps réel des données météorologiques et des mesures issues du réseau ou du milieu naturel. Cette solution logicielle permet ainsi de suivre en continu le système d'assainissement, de prévenir des inondations, de protéger le milieu naturel et d'optimiser les infrastructures de régulation et de traitement existantes. Ces technologies sont reliées à des centres de pilotage intelligent Visio qui centralisent et analysent les informations et les alertes remontées.

La modélisation H2S (hydrogène sulfuré)
Suez a développé une solution logicielle qui permet de modéliser la production et le transport d'H2S dans les réseaux d'assainissement, selon différents scénarios de fonctionnement du réseau. Cette modélisation peut être réalisée géographiquement, à l'échelle de tout un quartier par exemple, et/ou en fonction de l'activité saisonnière. Il est ainsi possible d'identifier les secteurs pouvant être touchés par des odeurs nauséabondes et de proposer des solutions afin d'empêcher la formation d'H2S ou de bloquer l'H2S déjà formé. Au niveau patrimonial, le fait de pouvoir prédire les concentrations en H2S permet également de mieux connaître les secteurs du réseau pouvant présenter de la corrosion liée à l'émanation de ce gaz et ainsi anticiper leurs renouvellements.

Et plus encore…
D'autres technologies Suez sont en cours de déploiement, comme la SewerBall, qui est un nouvel outil d'inspection dynamique, permettant d'identifier et de localiser l'intrusion d'eaux parasites dans les réseaux d'assainissement. Les eaux parasites sont toutes les eaux qui se déversent dans les réseaux d'assainissement et qui vont engendrer un dysfonctionnement du réseau ou de la station d'épuration en aval, comme les infiltrations d'eau de nappe ou les mauvais raccordements d'eaux pluviales. La SewerBall est une petite balle de 10 cm de diamètre que l'on laisse dériver dans les réseaux d'assainissement afin de détecter d'éventuelles anomalies. Elle est capable d'analyser quatre paramètres physico-chimiques (pH, température, conductivité et potentiel redox). Après la collecte des données par la SewerBall, un travail d'interprétation démarre grâce à un algorithme intelligent exclusif.

E.C

© Force Motrice


© Force Motrice

DGS, dans l'ombre des élus

Le SNDGCT, Syndicat des Directeurs Généraux des Collectivités Territoriales, tenait colloque au château de Blois en fin d'année. Outre les sujets techniques évoqués en ateliers, c'est la *« gestion des risques »* qui était débattue en cette période de pandémie. Une occasion de redire le rôle central de ceux que l'on appelle sans distinction, les DGS. Portrait de l'une d'entre elles, Helène Mauranges, directrice générale des services de la ville d'Amboise, et présidente départementale du syndicat pour l'Indre-et-Loire.

On dit familièrement des laborieux qu'ils sont *« cagneux »*, Hélène Mauranges l'est aussi au sens propre, puisqu'elle est issue des rangs d'Hypokhâgne. Suit une filière politique et sociale de Science Po., sociologie politique et des organisations, cours de droit, et même un DESS *« collectivités territoriales »*. *« Je voulais être dans le concret »*, explique-t-elle. Ce dont elle a fait son quotidien, aujourd'hui DGS de la ville d'Amboise. Elle fut avant cela DRH de Chambray les Tours, et DGS d'une commune de 3 000 habitants, *« la meilleure formation au monde,* dit-elle, *pour vivre la réalité des collectivités, et être dans le concret »*. S'en sont suivi dix années au service de la communauté de communes du Val de l'Indre, avant d'être DGS adjointe de Tours Métropole.

Hélène Mauranges

L'Épicentre : *Quelle est la mission du DGS ?*
Hélène Mauranges : *La première, et sans doute la plus fondamentale, consiste à mettre en œuvre le projet municipal dans la vie publique. Où l'on parle de binôme maire – DGS. Il faut aussi accompagner les équipes municipales. Identifier et dire quelles sont les étapes et les contraintes inévitables. Il faut qu'elles se sentent rassurées.*
Les nouveaux élus ont parfois la volonté de changer le monde, avant de réaliser que tout n'est pas réalisable. Le DGS doit faire preuve de pédagogie, dire ce qui est faisable et ce qui ne l'est pas, et finalement garder le cap.

L'Épicentre : *Il est le patron de la collectivité ?*
Hélène Mauranges : *Non, il y a d'ailleurs un flou juridique à ce sujet. Le chef de l'administration est le maire. Juridiquement, le DGS est en arrière-plan. Pourtant, la responsabilité du DGS est bien là, tant juridique que pénale. Notre rôle est de donner l'ensemble des informations à l'élu. Les conseils juridictionnels, financiers, pénaux… pour qu'il puisse prendre la décision la plus adaptée. En toutes choses Il y a une prise de risque que l'on doit mesurer.*

L'Épicentre : *Quelle est la formation des DGS ?*
Hélène Mauranges : *Elle est principalement juridique et relative à l'administration des collectivités. Les profils sont très divers, avec souvent une expérience managériale. On trouve souvent un bagage universitaire doublé d'une expérience financière, RH ou juridique, parfois très poussée qui permettent de réagir vite si besoin.*

L'Épicentre : *Le DGS est un spécialiste ?*
Hélène Mauranges : *De tout et de rien. (rire). Selon les projets, le maire veut tel ou tel profil. Mais à son arrivée les équipes sont existantes, il faut donc faire avec, et ne surtout pas prendre la place des autres.*
Dans les collectivités, on parle de poste et de grade plus que de fonction. Les gens sont ainsi en mesure d'avoir de nombreuses fonctions. D'ailleurs, le DGS ne recrute pas seul. Dans le jury, il y a parfois un DRH, souvent un élu, et ensemble ils définissent les axes des postes stratégiques. In fine c'est le maire qui recrute.

L'Épicentre : *Le rôle est-il politique ?*
Hélène Mauranges : *Oui au sens de la mise en œuvre de la politique de la cité.*
Mais le DGS reste attaché aux valeurs du service public, et à la mise en œuvre du projet. La question du parti ne se pose pas.

L'Épicentre : *Un désaccord peut néanmoins arriver ?*
Hélène Mauranges : *C'est vrai, dans ce cas, la fonction publique autorise la mutation sans motif. Les postes politiques sont plutôt ceux de directeur et chef de cabinet. Ce n'est pas le cas du DGS.*

L'Épicentre : *La collectivité fonctionne-t-elle sur le mode de l'entreprise ?*
Hélène Mauranges : *Ce n'est pas une entreprise comme une autre. Elle optimise ses finances mais ne cherche pas le bénéfice. Elle est au service de…*
Elle ne doit surtout pas se scléroser. Par les fusions, elle se renouvelle et c'est là, l'une des missions les plus enthousiasmantes du DGS.

Stéphane de Laage

> *« Le DGS doit faire preuve de pédagogie, dire ce qui est faisable et ce qui ne l'est pas, et finalement garder le cap »*
>
> *Hélène Mauranges*

Aline Mériau : artisane en première ligne

Récemment élue présidente de la CMA Centre-Val de Loire, Aline Mériau prolonge naturellement un engagement de longue date pris au sein des instances professionnelles. Cheffe d'entreprise, rompue aux relations humaines et publiques, elle aborde sa présidence avec pour moteur principal la formation et l'emploi.

Son bureau est sobre, et très exceptionnellement son chien Max n'est pas dans les parages. Le Jack Russell qui pourtant ne la quitte jamais, est aujourd'hui prié de rester à la maison, car les réunions s'enchainent à la CMA. Aline Mériau s'est engagée une fois encore, pour une mission presque *« naturelle »*, une envie de faire avancer les choses. *« Nous progresserons ensemble, dit-elle, au sens large »*. Comme la régionalisation est en marche, brassant toutes les entreprises du Centre-Val de Loire, la nouvelle présidente de la Chambre de métiers et de l'artisanat veut emmener avec elle l'ensemble des syndicats professionnels. L'UMIH, la FFB, le CNPA, la CPME et tous les autres, pour faire la démonstration d'un monde patronal uni. Cheffe d'entreprise avant tout, Aline Mériau est une meneuse. Administratrice de la FFB puis de la CMA, du Loiret et plus tard de la Région, elle est engagée depuis bientôt vingt ans, au service de ces métiers et de ces entreprises auxquelles elle donne une belle part de son temps. Pourtant, des 61 000 entreprises artisanales que compte la Région (80 000 salariés et 7 000 apprentis), 10% seulement ont voté.

Aline Mériau le sait, il lui faut maintenant aller dans les territoires et entrainer avec elle les acteurs. *« Les services des chambres consulaires sont sous-exploités,* reconnait-elle, *faute d'être connus. Il y a pourtant tellement d'offres au service des entreprises, dans tous les domaines. Des RH au digital, de la formation au financement »*. Alors qu'on se le dise : s'il le faut, c'est dans les cafés des villages que la CMA tiendra ses permanences. Et ce n'est pas une blague, la convention est en cours de signature ! Les com-com, qui ont la compétence du développement économique, seront, elles aussi sollicitées pour être des relais d'information.

Aline Mériau.

Faire confiance aux jeunes

Le mandat qui s'ouvre à la tête de la Chambre de métiers et de l'artisanat sera l'occasion de mettre la formation et emploi à la une. *« Ce sont les moteurs de ma vie »* reconnait Aline Mériau, qui fut au sein de la FFB du Loiret, présidente du CFA et de la commission emploi-formation. Elicaum, l'entreprise de génie électrique qu'elle a créée il y a un peu plus de vingt ans, compte une vingtaine de salariés et quatre apprentis. Et elle ne s'en plaint pas, bien au contraire. *« Les jeunes ne sont si meilleurs ni moins bons qu'avant, dit-elle aux détracteurs de la jeunesse. C'est aux chefs d'entreprises de se poser les bonnes questions. Ces jeunes dont on dit trop facilement qu'ils n'arrivent pas à l'heure le matin, ont-ils un environnement familial favorable au travail ? L'entreprise fait partie intégrante de l'éducation »*.

La présidente de la CMA est une femme et ça se voit. Pour autant, elle ne revendique rien d'autre que le droit d'organiser son temps pour optimiser le travail. *« Je suis féministe mais résolument contre les quotas. Les femmes ne doivent pas se plaindre, mais s'engager, c'est tellement plus productif »*. Aline Mériau sait de quoi elle parle, elle qui fut à l'origine du *« groupe Femmes »*, au sein de la Fédération du bâtiment. Dans un monde plutôt masculin, mais qui compte tout de même un quart de femmes dirigeantes, ces cheffes d'entreprises se retrouvaient une fois par mois, non pas en réunion Tupperware, mais pour *« mutualiser les bonnes pratiques »* comme on dit. *« Une forme de réseautage, se souvient Aline, pour parler finance, embauche et technique »*.

Sur cette lancée, Aline Mériau poursuivra donc ses engagements pour les mêmes objectifs, pour que l'artisanat tienne encore longtemps sa place de premier employeur de France.

Les nouveaux élus de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de la Région Centre-Val de Loire.

Nouveau président de la CCI régionale

Jacques Martinet : « *Mettons en œuvre l'intelligence collective* »

À l'unanimité, Jacques Martinet a été élu à la présidence de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la région Centre-Val de Loire. Un mandat de cinq ans à la tête de l'instance qui fédère les CCI départementales.

« Je n'ai jamais eu un bureau aussi grand ! » s'extasiait Jacques Martinet en s'installant dans le fauteuil du président de la CCI, le 15 décembre dernier, dans l'immeuble Citévolia de Saint-Jean de Braye (Loiret). La veille, les 52 nouveaux représentants des six CCI départementales l'avaient élu à la présidence de l'instance régionale, à l'unanimité. Une consécration et un mandat unique pour ce représentant d'une lignée de commerçants, et cet infatigable ancien élu engagé depuis toujours dans le développement économique.

Le nouveau bureau de la CCI régionale (de haut en bas et de gauche à droite) : Pascal Richez, premier secrétaire, catégorie commerce Eure-et-Loir, Thierry Guillien, deuxième secrétaire, industrie Indre-et-Loire ; Virginie Guilpain, trésorière adjointe, industrie Loiret, Philippe Gobinet, vice-président, services Loiret ; Bruno Rocquain, vice-président, commerce Eure-et-Loir, Jacques Martinet, président, services Loiret, Marie-Noëlle Amiot, vice-présidente, industrie Loir-et-Cher, Serge Richard, 1er vice-président, services Cher, Philippe Roussy, vice-président, industrie Indre-et-Loire ; Laurence Hervé, trésorière, service Indre-et-Loire, Jérôme Gernais, vice-président, industrie Indre.

L'Épicentre : *Vous avez été élu à l'unanimité mais il avait été évoqué une autre candidature émanant du Loir-et-Cher. Un accord a été trouvé ?*

Jacques Martinet : *Effectivement, Michel Pillefer, élu de la CCI du Loir-et-Cher, s'était déclaré comme candidat potentiel à la présidence de la CCI régionale. On en a discuté ensemble et avec les présidents. Nous tenions à jouer l'unité des territoires. L'union s'est faite rapidement autour d'une seule candidature dans une ambiance sereine et constructive. Je suis heureux d'avoir fait l'unanimité.*

Dans quel état d'esprit abordez-vous cette présidence régionale, alors même que vous n'exercez plus d'autres mandats ?

J. M. : *Je vais ainsi pouvoir me consacrer totalement à cette nouvelle responsabilité. J'aborde ce mandat dans le même état d'esprit que celui de mes engagements précédents : mettre en œuvre l'intelligence collective. C'était l'esprit et le titre de ma profession de foi : réussir ensemble. J'ai toujours pensé que l'on est plus fort à plusieurs. Un moment il faut trancher, mais avant il faut se parler.*

La CCI de la région Centre-Val de Loire chapeaute les CCI départementales dont elle est l'employeur de tous les collaborateurs. Selon vous, est-il utile de conserver l'échelon départemental ?

J.M. : *Je crois beaucoup à la proximité, les CCI territoriales ont toute leur importance et leur pertinence sur le territoire. Elles sont connues localement au travers des élus et des 368 salariés qui interviennent au plus près des publics. On l'a vu pendant le Covid, les gens ont besoin de dialogue avec ceux qu'ils connaissent.*
Les emplois et beaucoup de moyens ont été mutualisés. Il faut maintenant travailler en réseau avec des CCI territoriales dont chacune est spécialisée dans une expertise déterminée : la formation, le développement, l'international…etc. Servons-nous de toutes ces forces pour une pleine efficacité régionale.

Quels seront les grandes priorités de votre nouveau mandat de président de la CCI Centre-Val de Loire ?

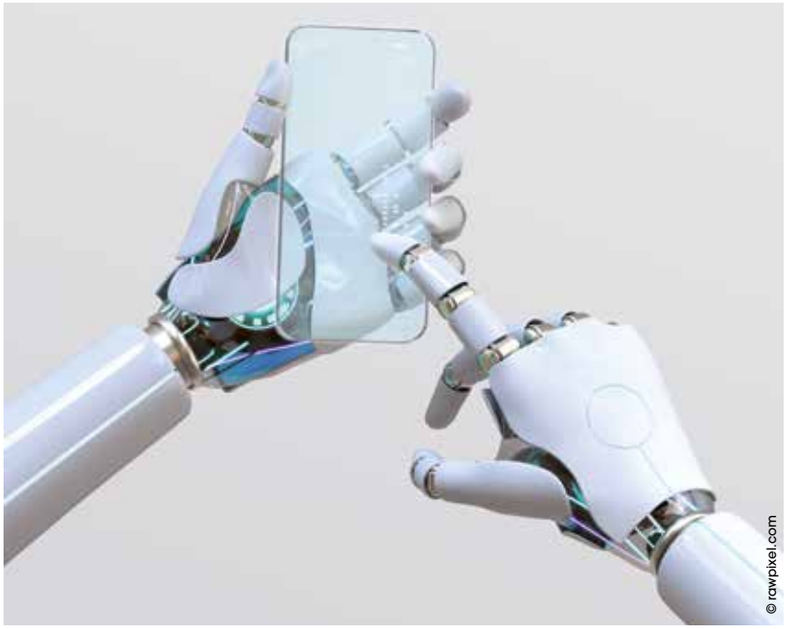
J.M. : *J'ai listé les priorités dans ma profession de foi. Elles s'articulent autour du tourisme et du commerce de proximité, de la formation et de l'emploi, des transitions numérique et écologique, de la relocalisation industrielle et de l'international. Cela me semble indispensable pour l'attractivité et le dynamisme de notre région. Je crois sincèrement que nous sommes dans une spirale positive avec nos 108 000 entreprises et nos 550 000 emplois. N'allons pas chercher ailleurs ce que l'on a sur place. En conjuguant l'énergie de nos entrepreneurs et les compétences de tous les collaborateurs des CCI nous pouvons réussir de grandes choses pour notre région.*

Propos recueillis par Bruno Goupille

Un parcours d'entrepreneur et d'élu

Jacques Martinet, 63 ans, père de trois enfants, est le représentant de la cinquième génération d'une lignée de commerçants en tissus basés à Blois. Orléanais d'adoption, il a notamment fondé le magasin Caréfil, à Olivet qu'il a cédé dernièrement à sa fille Claire.
Jacques Martinet a exercé de nombreux mandats électifs et institutionnels. Maire de Saint-Denis en Val pendant 19 ans, vice-président de la métropole orléanaise en charge du développement économique pendant 12 ans, conseiller régional membre de la commission économique de 2015 à 2021, vice-président de l'agence régionale de développement économique Dev'Up de 2017 à 2021.
Jacques Martinet est aussi engagé dans le monde associatif avec la présidence de l'association d'insertion Val Espoir et celle du Domaine du Ciran à Ménestreau-en-Villette.

Les nouvelles technologies, partout dans nos vies


© rawpixel.com

Les technologies, qui font évoluer notre mode de vie sont désormais « *nouvelles* » en ce sens qu'elles se développent grâce au volume de stockage des données, à la rapidité de leur traitement et de leur transport par la fibre optique, les satellites et le wifi.
Labos publics et privés se lancent de nouveaux défis pour des applications toujours plus inattendues. Plus de sécurité et de sobriété dans nos transports, moins d'intrants dans l'agriculture, plus d'automatisme et de domotique, de télémédecine, de textiles intelligents et d'exosquelettes motorisés.
Les nouvelles technologies sont partout dans nos vies.

Dossier réalisé par Stéphane de Laage

Cédric Villani, brillant mathématicien et député fait volontiers l'éloge de l'Intelligence Artificielle. Chemise à jabot, redingote et montre à gousset, le titulaire de la médaille Fields soigne l'anachronisme. Après avoir longtemps fait hésiter les mathématiciens des pays les plus avancés, l'Intelligence artificielle est devenue une évidence aux yeux de tous. Au point de l'avoir simplifiée à l'extrême par l'acronyme « I.A ». Cédric Villani en convient : « *la Chine investit en milliards sur le sujet quand l'Europe compte encore en millions* ». C'est dire que nous avons du retard, la France en particulier. Monsieur le député-scientifique sait de quoi il parle pour avoir été prié par un ancien Premier ministre, Edouard Philippe, de faire un rapport sur la question.

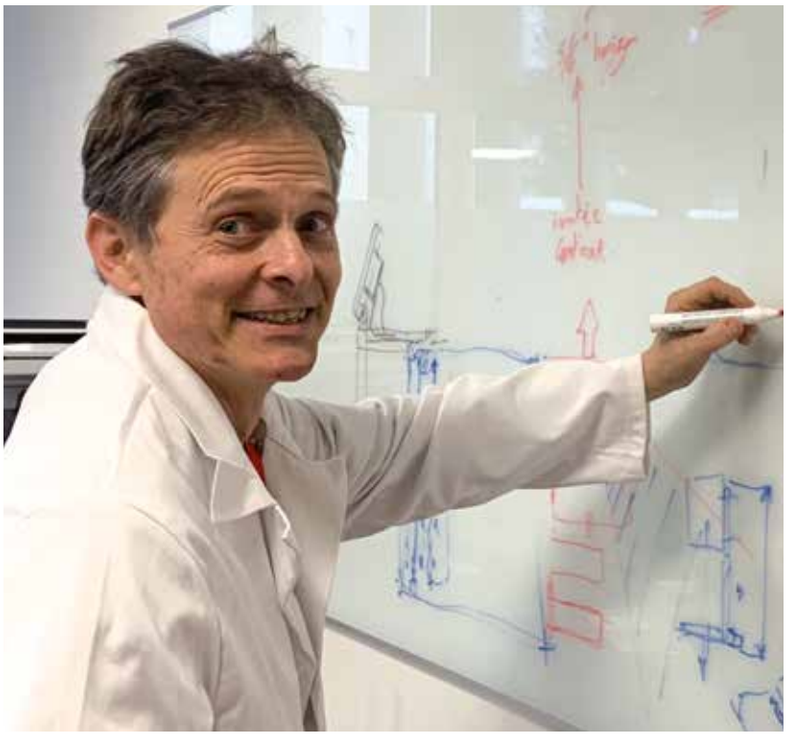
Cédric Villani, brillant mathématicien et député fait volontiers l'éloge de l'Intelligence Artificielle.

« *L'IA est à l'évidence une porte d'entrée vers le futur, disait-il alors. Mais la recherche a de nombreux défis à relever en ce sens, dont celui de l'interopérabilité* ». La France est en effet douée en mathématique, en biomédecine et en physique… ces domaines doivent maintenant travailler ensemble pour gagner.
À n'en pas douter, les nouvelles technologies sont le point commun à toute progression.
L'intelligence artificielle sera l'une des composantes majeures de notre développement, au même titre que les données et les algorithmes qui les traitent par millions, et qui ont, elles aussi leur « *petit nom* », les big data !

L'intelligence artificielle : pourquoi, comment ?

Comme le réseau de neurones se construit dans notre cerveau sur la base de l'expérience, l'Intelligence artificielle se forge, elle aussi, à partir de l'apprentissage qu'on suggère à des machines. Elles deviennent *« intelligentes »*, grâce à la somme de données qu'on leur fournit, un peu comme le chien de Pavlov !

Fréderic Ros est professeur associé à l'université d'Orléans, chercheur au laboratoire PRISME et directeur de l'IndustryLab.
Il regrette que les entreprises ne s'emparent pas suffisamment de l'IA, mais convient que de nombreux domaines économiques se sont approprié une forme d'intelligence artificielle. La médecine, le juridique, la finance, la logistique, la voiture autonome, l'agriculture ou les communications… rien ne lui échappe. Le secteur bancaire s'en sert pour minimiser le risque d'impayé et de fraude, le marketing pour la reconnaissance faciale et l'optimisation des publicités. Les Chinois ont des modèles prédictifs de la pollution de l'air dans les grandes villes.
« La question est l'utilité du produit ou de l'application ultime que l'on aura avec cette intelligence créée de toutes pièces. Et naturellement, il faut disposer de datas pour les exploiter à des fins d'IA ». Altavista l'a fait, puis Yahoo avant que Google ne trouve l'algorithme magique qui permet aujourd'hui de surfer sur le Net. *« Souvenez-vous de Dee-blue, qui a battu le champion du monde d'échec de l'époque*, poursuit Frédéric Ros. *On disait alors qu'il n'était pas doué d'intelligence, mais simplement d'avoir su acquérir des millions de combinaisons pour répondre à toutes les attaques »*. Plus tard, d'autres ordinateurs ont eux aussi appris à défier les plus grands joueurs, par l'apprentissage cette fois.
« Les datas sont plus ou moins structurées, explique Frédéric Ros. *Une température, une date, un site internet, qu'importe, nous sommes entourés de datas que nous exploitons. On les définit par cinq mots clefs : volume, vitesse, variété, variabilité et valeur. Pour faire simple, il y a l'ancien et le nouveau monde.*



Fréderic Ros, professeur associé à l'université d'Orléans, chercheur au laboratoire PRISME et directeur de l'IndustryLab.

L'ancien monde, c'est des petites bases de données, la data n'est utilisée que pour valider les hypothèses ; l'expertise humaine a encore le dernier mot et l'on prend ainsi des jours ou des mois pour une décision. C'est le format xls et pptx. Le nouveau monde, lui, ce sont des bases gigantesques. La data ne se contente plus de valider, elle génère les hypothèses, et c'est le software qui a le dernier mot. On décide alors en millisecondes dans des formats infiniment plus complexes : cvs et json ».

L'intelligence artificielle est une classe d'algorithmes, qui inclut l'apprentissage (machine-learning et deep-learning). Une forme de comportement intelligent que l'humain intègre aux machines. Les algorithmes analysent les données pour appréhender une situation. Depuis les années 50, la maîtrise de l'IA s'améliore. On sait industrialiser des solutions d'IA. Désormais, les spécialistes et les informaticiens en particulier, savent utiliser ces briques pour créer des Intelligences artificielles. Des IA qui se sont presque démocratisées. Pour le commun des mortels, encore faut-il s'accrocher aux discours savants.
Fréderic Ros tente de faire simple et explique *« qu'il s'agit de faire apprendre à un système la reconnaissance d'éléments clef, par exemple une molécule toxique. Grâce à l'apprentissage algorithmique, il sera en mesure de faire de la prédiction de toxicité dans des produits »*. On peut imaginer le même résultat pour la prédiction de performance d'une entreprise en fonction de ces données financières. *« Il s'agit d'un apprentissage supervisé. L'homme observe, corrige si besoin pour finalement accorder sa confiance »*. Mais on sait aussi laisser l'algorithme faire seul son expérience. C'est l'apprentissage non supervisé.

Dis, comment ça marche ?
« Le deep-lurning se heurte à un écueil : c'est « l'explicabilité », poursuit Frédéric Ros. Car l'homme a besoin de comprendre. La qualité de l'IA s'évalue à la capacité à prendre une bonne décision. Il est donc essentiel que les algorithmes qui l'ont constituée soient eux-mêmes opérationnels. *« Or ils ont du mal à sortir du cadre dans lequel on leur a appris les bases, autrement dit, à extrapoler. Évidemment, la capacité de compréhension du monde dans lequel on le fait évoluer est très différente de celle du cerveau humain »*. Et Frédéric Ros de prendre l'exemple de la voiture autonome pour laquelle on se posera longtemps la question de la règlementation juridique. *« Dans une situation de risque ultime, la voiture décidera-t-elle de tuer ses passagers pour préserver le piéton, ou l'inverse » ?*
Mais sachez qu'il y a peu, Google a passé le test de Turing avec succès. Un observateur n'a pas su différencier un humain d'un robot dans une discussion téléphonique. Voilà qui fait réfléchir….

> *« L'intelligence artificielle est une classe d'algorithmes, qui inclut l'apprentissage »*

Le quantique, c'est magique

Qu'on se le dise, les nouvelles technologies en matière de data et de calcul sont prêtes et assurément disruptives ! Autrement dit, rien ne sera plus comme avant. Les entreprises qui se sont attelées au sujet ont fait le choix de la vitesse.

C'est IBM qui semble être en tête de ce qui ressemble à un challenge mondial. Le Quantum System One, l'ordinateur quantique supraconducteur, est déjà installé à Kawasaki City au Business Incubation Center. Issu d'une collaboration de plusieurs années entre les universités japonaises et l'industriel américain, il doit permettre aux chercheurs japonais de réaliser leurs expériences quantiques dans des domaines qui vont de la chimie à la finance.
Google suit de près. Il est sur les rangs pour être en tête parmi ceux qui font évoluer la science. Avec des chercheurs des universités de Princeton et de Stanford, les scientifiques ont travaillé à la simulation d'un cristal temporel, autrement dit un état de la matière qui n'existe pas à l'état naturel. Où l'on voit que la recherche quantique nous emmène à des années-lumière de notre imaginaire de terriens. C'est pourtant à l'aube du 20e siècle que la physique quantique a vu le jour, grâce notamment à Planck, Einstein et Bohr. Force est de constater que les évolutions sont foudroyantes et font froid dans le dos.
« *L'idée de ces recherches est d'aller toujours plus vite dans les calculs et la transmission,* explique Christophe Brizot, Head of HPC et Big Data chez Atos France. *(HPC pour high performance computing). La 5G, et bientôt la 6G ne préfigurent rien d'autre que la fibre sur nos téléphones* ». Dans la course à l'information, l'essentiel tient en trois points : la quantité d'informations stockables, la vitesse à laquelle on sait les transférer, et enfin, la capacité à les « *processer* », c'est-à-dire à les traiter.

Christophe Brizot, Head of HPC et Big Data chez Atos France.

On parle actuellement de « *Pétaflop* », soit 10 puissance 15, ou un million de milliards d'informations traitées par seconde !
C'est l'ordinateur Séquoia d'IBM qui détient ce résultat phénoménal.
« *Ajoutons que dans la vie réelle, les sources sont hétérogènes,* précise Christophe Brizot. *Il faut donc les unifier, les transcoder pour les rendre compatibles* ». Pointe alors, pour le commun des mortels l'inévitable question « *pour quoi faire* » ? Il fallait qu'un ordinateur puisse exécuter ce que l'homme ne peut envisager à l'échelle humaine. « *De tels calculs prendraient des centaines d'années, y compris pour nos ordinateurs les plus affutés,* explique Christophe Brizot. *Les supercalculateurs font gagner un temps précieux à l'humanité* ». Très bien, mais avec quelle finalité ? « *Le quantique résoudra les algorithmes les plus complexes, et sont très attendus dans la médecine par exemple, et plus particulièrement dans le décodage des génomes donc le séquençage de l'ADN* ».
Le quantique trouvera aussi des domaines d'application dans le monde de l'automobile, de l'aéronautique et même la création de nouveaux matériaux. Pour l'automobile, il s'agit de générer ou d'associer les matériaux qui permettront de stocker plus d'énergie encore. Les batteries sont la première limite des voitures de demain.
Ces machines sont encore perfectibles disent les observateurs les plus affinés, mais dans dix ou vingt ans, assurent-ils, ces imperfections seront gommées. Voilà qui promet !

Le digital à marche forcée

Qu'on le veuille ou non, le digital est entré dans nos vies et nos entreprises. Impossible d'y échapper, pas même de le refuser. Au point qu'on vient en aide aux plus fragiles, ou réfractaires, pour que personne ne reste en marge du progrès.

Franck Bataille est chef d'entreprise spécialiste du numérique, élu à la CCI de Loir-et-Cher en charge du numérique. « *La digitalisation, comme l'accompagnement sont en marche,* dit-il, *alors surtout, ne pas jeter ce qui existe et fonctionne déjà. La CCI a son rôle à jouer. Il faut aider, par des cours à distance, des accompagnements en visio, en prenant la main sur un ordinateur à distance* ». La CCI a d'ailleurs recruté un Conseiller Numérique et digitalisation de l'entreprise.
Il y a 25 ans, l'informatique était faite pour les comptables et le secrétariat. La pénétration est désormais transverse dans l'organisation de l'entreprise : planning, logistique, gestion RH (coffre-fort, demande de congé, absence et bulletin de salaire), elle est partout. Les nouvelles générations sont en attente d'outils plus conviviaux. Le COVID nous a poussé vers le télétravail et donc la mutualisation des personnes pour un même poste. Les jeunes sont demandeurs et même les quinquas y trouvent leur intérêt.
Des questions nouvelles se posent alors : pourquoi garder les bulletins de salaire et les relevés de compte ?
Le numérique est sans doute le plus gros levier de progression pour l'entreprise comme pour les services administratifs. L'État lui-même a tout digitalisé.
Les métiers de service sont les plus gros consommateurs d'informatique, et les services support vivent la révolution de l'automatisation de leurs tâches. Par exemple les factures fournisseurs, la lecture, le traitement et leur imputation automatique. « *La facture électronique sera obligatoire dès 2023, poursuit Franck Bataille. Beaucoup de PME vont avoir besoin d'aide, dès lors qu'on abordera les flux documentaires automatisés qui vont se ranger tout seul au bon endroit* » ! De quoi faire peur à plus d'un dirigeant. Mais le flux automatisé à 100% n'existe pas. Resteront les litiges et les factures non conformes. L'humain reste pour la relation fournisseur et le recouvrement.

Ces robots qui nous veulent du bien

Les robots et les cobots (bras articulés dans les usines) prennent les tâches subalternes et laissent le minutieux et la valeur ajoutée à l'humain. Chez Engie Solutions, on y travaille d'arrache-pied. Ils contribuent à l'industrie du futur ; la robotique et l'intelligence artificielle qui la servent sont déjà bien avancées. Avec cette technologie, les industriels cherchent à supprimer les mouvements répétitifs, parfois dangereux, en particulier le déplacement de charges lourdes. « *D'une façon générale, il faut confier au robot les basses besognes et garder les tâches nobles pour l'Homme* ». Une façon de redonner du sens au

travail, y compris dans les ateliers, et bien sûr d'éviter les TMS (troubles musculo-squelettiques) et les arrêts maladie qui les accompagnent.
Si le robot est désormais capable de travailler en parfaite sécurité à côté de l'homme, grâce à ses *« yeux »*, il sait aussi travailler seul, en temps masqué. Par exemple en préparant le stockage et le rangement des pièces détachées.
« La digitalisation change notre façon de faire, insiste Franck Bataille. *Elle ne licencie pas. Ces mêmes personnes deviennent responsables digital ou informatique, des métiers qui n'existaient pas ».* Exemple avec le Community manager, au service de la communication des entreprises sur les réseaux sociaux. Autrefois vus comme des électrons libres, ils sont devenus essentiels. On ne dit plus n'importe quoi sur les réseaux, il faut une vraie maîtrise.

Franck Bataille est chef d'entreprise spécialiste du numérique, élu à la CCI de Loir-et-Cher en charge du numérique.

Ces « appli » dont on ne se méfie pas

Maîtrise aussi pour le tracking publicitaire par le téléphone. Vous n'en rêviez pas, le digital l'a fait quand même. *« Dans un centre commercial, vous téléchargez une appli pour avoir accès aux offres du moment, détaille Franck. Les balises Bluetooth vont faire des "push" grâce à la reconnaissance des mobiles qui passent à proximité des bornes wifi. La MACadress (Media Access Control), entre en œuvre, grâce aux paramètres techniques qui permettent de suivre l'appareil de façon anonyme ».* Intéressant pour connaître le trajet des gens chez l'annonceur : combien de personnes passent devant ce panneau publicitaire ? Gestion de flux, pour la pub mais aussi pour savoir où placer des toilettes et les sorties de secours. *« N'y voyez pas que de la malice. Les caméras thermiques qui comptent les gens, c'est aussi intéressant pour les jauges et la sécurité ».* Alors, vidéo protection ou surveillance ?
« À coup sûr on ira plus loin dans les propositions et la personnalisation, prévient enfin Franck Bataille. *Avec les cartes de fidélité et la carte du magasin notamment, car on est dans un monde d'acceptation. L'humain est fainéant, il accepte tout, et vite, y compris les cookies. Car tout est écrit dans des documents si longs qu'on ne les lit plus ».*
« Si c'est gratuit, c'est toi le produit ». Cet adage n'a jamais eu autant de sens. On a des valets et des servantes numériques, ils s'appellent Uber Eats et Amazon. La demande est là, et qu'importe le prix.
Les usagers sont pourtant très sensibles à la sécurité de leurs données. La cyber sécurité est la question du moment. Les entreprises doivent investir absolument pour prévenir les fuites de données sur des sujets sensibles.

PUBLI INFORMATION

Quatre projets numériques innovants récompensés par Enedis

ENEDIS L'ELECTRICITE EN RESEAU

Organisée par Enedis, la finale régionale du *« coup de pouce inclusion numérique »* a distingué quatre projets numériques innovants portés par des associations.

« Nous encourageons tout ce qui peut contribuer à l'inclusion numérique », a déclaré Eric Beaujean, le directeur régional d'Enedis, en remettant les prix de l'opération *« Coup de Pouce Inclusion Numérique »*. Ce *« coup de pouce »* s'adresse aux associations qui lancent des initiatives visant à favoriser l'accès aux moyens ou aux services numériques. À l'issue d'une période d'inscription, 12 organisations associatives ont été sélectionnées pour présenter leur projet lors de la finale régionale qui se tenait le 6 décembre, au Lab'O d'Orléans.
Les associations retenues ont eu l'occasion de défendre leur solution innovante devant un jury composé d'Arnaud Hochart, directeur territorial d'Enedis Loiret, Lionel Masson, directeur territorial d'Enedis Eure-et-Loir, Mourad Bennaceur, représentant du GIP RECIA, et Vincent Refray, représentant du Hub Lo, le Hub territorial d'inclusion numérique de la région Centre-Val de Loire.
Le jury a sélectionné quatre projets qui ont été récompensés par des prix. Le premier prix, d'un montant de 4 000€, est allé à l'association *« Femme 41 »* pour la création d'ateliers d'accompagnement numérique dans le Loir-et-Cher.

Les associations lauréates du « coup de pouce » ont reçu leur prix le 6 décembre au Lab'O d'Orléans.

Le second prix, d'une valeur de 3 000€, a été remporté par *« Re-Boot »*, basée à la Ferté-Saint-Aubin (41) qui reconditionne du matériel informatique afin de le mettre à disposition d'associations ou de particuliers à prix réduits.
L'association des amis du Musée d'Art religieux de Blois a reçu le troisième prix d'une valeur de 2 000€. Le projet réside dans la création d'une borne interactive facilitant la découverte du musée par des personnes en situation de handicap.
Enfin, le quatrième prix, d'une valeur de 1 000€, a été remporté par le *« SAMU numérique »* de Tours qui anime des ateliers pédagogiques et reconditionne du matériel informatique.

Les prix ont été remis par Eric Beaujean, directeur régional d'Enedis, en présence de Guillaume Crepin, conseiller régional délégué auprès du Président du Conseil régional chargé du numérique, et de François Millien, président du Mouvement Associatif.

Enedis partenaire de Hub Lo

En marge de la remise des prix, une convention de partenariat a été signée entre Enedis et Hub-Lo, le hub territorial d'inclusion numérique de la région Centre-Val de Loire. Ce concentrateur s'inscrit dans la poursuite du projet *"Numérique pour tous en Centre-Val de Loire"*, mené par un collectif de réseaux régionaux composé du CRIJ, du GIP Récia, de la Ligue de l'Enseignement, du Mouvement associatif Centre-Val de Loire et du Conseil Régional. Des objectifs qui rejoignent ceux d'Enedis, partie prenante dans l'amélioration du développement des usages du numérique pour tous.

Cybersécurité, la guerre économique est engagée

La cyber sécurité est désormais positionnée parmi les sujets majeurs du numérique. Elle a fait irruption dans nos vies en même temps que la transition numérique.

Si le risque n'est pas documenté, on estime qu'en 2018, 50 000 PME françaises ont été victimes d'attaques plus ou moins impactantes. *« Et ça ne fait qu'augmenter,* observe Laurent Olivier, directeur de la transition numérique et citoyenne de la Région Centre-Val de Loire. *Nous ne donnons pas de ligne de conduite pour inciter les entreprises à ne pas payer les rançons ; ce n'est pas notre rôle, mais assurément, le business doit être lucratif ».*

Alors comment se prémunir des attaques, quand toutes les données et les savoirs sont sur les réseaux ? *« Il est essentiel que les usagers aient confiance. Pourtant, on s'est laissé déborder, admet Laurent Olivier. Les hôpitaux se font attaquer, comme les organismes publics et les entreprises. C'est une guerre économique qui est engagée ».*

On se souvient qu'en 2012, Angers métropole fut attaquée et en blackout durant plusieurs jours, le temps de trouver la panne et de reconstruire. Accès aux bibliothèques, cantines ou électricité. *« Au-delà de l'impact financier, poursuit Laurent Olivier, c'est la fuite de données et la poursuite des services publics qui sont en jeu. On pense bien sûr aux transports publics, à la santé, aux données administratives ».*

Apprenez qu'il existe des *« fermes à Troll »*, endroits où les gens sont payés pour envoyer de fausses

Laurent Olivier, directeur de la transition numérique et citoyenne de la Région Centre-Val de Loire.

informations pour déstabiliser un pays, en injectant des *« malware »* et des *« rançongiciels »*. La Russie paye des hackers pour attaquer, ne serait-ce que des téléphones portables. On l'a vu récemment avec celui du président de la République, Emmanuel Macron. Alors forcément, le Gouvernement rit jaune. Pour défendre ses entreprises et son intégrité, réagir en cas d'attaque, elle mandate l'ANSSI, agence pour la sécurité des systèmes d'information. Cette dernière a installé des structures régionales pour s'adapter à la spécificité du terrain. Jean-Manuel Gaget en est le délégué pour le Centre-Val de Loire.

Guillaume Crepin, conseiller régional

Culture et maîtrise du risque

Comment défendre le réseau de TPE et PME, les collectivités publiques et les particuliers ? Comment faire acquérir et diffuser la culture de la maîtrise du risque ? Enfin, comment accompagner les victimes ?

En novembre dernier, le sujet était au cœur de l'hémicycle du conseil régional. Guillaume Crepin, conseiller régional, a présenté la feuille de route. *« Il faut associer l'ensemble des acteurs publics et privés (entreprises, écoles, associations, collectivités) autour de ces enjeux,* dit-il, *pour porter un territoire de confiance capable de s'adapter et de se protéger ».*

Un comité régional d'orientation cyber devrait être créé. Il regroupera des entreprises de services numériques (ESN), universités, organismes de formation, la Gendarmerie, des laboratoires de recherche, des startups, des représentants des collectivités et des services de l'État. Dès janvier 2022, une plateforme régionale sera opérationnelle pour que chacun puisse appeler et être accompagné. 1M€ sur trois ans y sera consacré, dans le cadre du plan de relance. Le recrutement d'agents, formés par l'ANSSI est également prévu. Ils donneront dans un premier temps une information de premier niveau, avant de mettre la victime en relation avec des spécialistes, souvent des entreprises locales clairement identifiées, qui prendront le relais. *« La plateforme sera opérationnelle dès le mois de janvier, en collaboration avec GIP-RECIA (Centre de ressources régional du numérique) pour les collectivités et Dev'up pour les entreprises »*, conclue Laurent Olivier.

Précision de Guillaume Crepin, *« la Région s'engage à soutenir l'innovation, la recherche et la formation pour accompagner la transition vers un territoire cyber résilient ».*

Télémédecine, expert-dépendante

Dans les campagnes de France, il est souvent difficile de trouver un médecin spécialiste et le matériel qui va avec à moins d'une heure et demie de voiture. Le Loir-et-Cher ne fait pas exception à la règle, et c'est là précisément que le docteur Éric Lefevre a créé il y a dix ans bientôt, le concept d'acte à distance et son entreprise.

L'échographie est le premier acte médical avec 30 millions d'interventions par an. Cœur, urologie, grossesse, musculature et tendons, elle demande des compétences très pointues en robotique médicale. Adecotech s'est spécialisée dans la robotique médicale, en particulier l'échographie à distance. Nicolas Lefevre est ingénieur en informatique et en électronique. En additionnant ses compétences à celles de son père, il travaille au développement de ce qui semble être une réponse à la désertification médicale. L'entreprise a conçu et fabrique le robot qui permet de manipuler la sonde à distance. Il faut bien un opérateur assistant, un infirmier par exemple à côté du patient, mais le médecin spécialiste, lui, peut être à l'autre bout du monde.

En 2005, le Dr Lefevre participait à une étude clinique avec le CNES, le CHU de Tours et l'Université d'Orléans. Les essais étant concluants, Adecotech voit le jour, le CNES et le groupe IDEC restent au capital !

Les nouvelles technologies conjuguent dans ce cas précis, la

robotique et la transmission de données. Elles pallient le manque cruel de médecins, dans les campagnes, dans les Ehpad et parfois dans les hôpitaux. « *En période de Covid, la télémédecine est même devenue le télétravail de la médecine, observe Nicolas Lefevre. On ne bouge ni les patients, ni les résidents des Ehpad, ni même les médecins* ».
Ces derniers sont aux quatre coins de la France, partenaires d'une société de télé imagerie. Certains sont à la retraite, amoureux de l'échographie moderne, d'autres en cabinet dans les grandes villes avec de la disponibilité.

Sachons garder l'humanité de la médecine

Le désert médical va souvent de pair avec le désert numérique, où n'existent ni la fibre ni la 5G. « *En dix ans de travail, on a optimisé les flux en comprimant les données, pour un minimum de dégradation d'image.* Nicolas Lefevre est confiant : *On a une bande passante équivalente à celle de l'ADLS standard. Cuivre, satellite, 4G, 5G, tout est possible. Le délai de réception, quant à lui, est de 30 à 40ms, un peu plus que la fibre, mais ce n'est pas le sujet. Car contrairement à l'IRM et le scanner, les images ne pèsent pas lourd* ».
Adecotech a même réussi à déployer des systèmes similaires dans le grand nord canadien, où il n'y a pas de transmission du tout. L'entreprise travaille aussi aux États-Unis et en Europe. Elle est même la seule au monde à avoir un système multi spécialité et multimodal normé. « *On est suivis par des concurrents bien sûr,* reconnaît Nicolas, *mais on a trois ans d'avance* ».
L'étape suivante est la miniaturisation de la brique robotique, et l'optimisation de l'intelligence artificielle, indispensable à la médecine dans les prochaines décennies.
Elle permettra de prendre de plus en plus de patients, l'Afrique semble être un terrain évident. « *Mais la télémédecine peut aussi avoir des effets dévastateurs,* prévient Nicolas Lefevre. *La médecine est une affaire de ressenti, elle n'est surtout pas binaire. L'intelligence artificielle va avoir du mal à intégrer le feeling médical. Il ne faut donc pas tout lui donner, mais garder les médecins. C'est une technologie expert-dépendant* ».
L'IA doit par ailleurs avoir des images commentées, polypes, nodules et calculs pour s'enrichir et être capable de faire seule, un diagnostic. Les ingénieurs travaillent le sujet en incluant les outils d'analyse d'image, de deep-learning et big data. Ce qui n'empêche pas les médecins de se former chez Adecotech à l'observation d'images d'affections complexes.
Adecotech emploie dix personnes pour 1M€ de CA.

Nicolas Lefevre est ingénieur en informatique et en électronique.

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

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

32 pages
Gratuit
Mensuel

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

Spacetrain, on voudrait tellement y croire !

Les ingénieurs du projet rêvent d'une navette interurbaine, en sustentation à 700km/h sur un rail. Et voici que renaissait en 2017, le projet d'aérotrain entrepris il y a 50 ans par Jean Bertain, et dont il ne reste, au départ d'Orléans, que le rail de béton qui servit aux premiers essais.

Emeuric Gleizes, qui reprend le projet, concentre cette fois des systèmes robotiques autonomes et de l'intelligence artificielle ; ce dont Bertain ne disposait pas.
Les ingénieurs maîtrisent désormais la sustentation par coussins d'air, l'énergie d'une pile à hydrogène, l'aérodynamique et la propulsion par un moteur linéaire de 3MW. Le projet passionne les partenaires publics et privés, laboratoires et industriels. « *Le modèle définitif,* explique Emeuric Gleizes, *prévoit de transporter jusqu'à 250 passagers pour les liaisons interurbaines de 100 à 500 Km* ».
Certes, d'autres projets sont à l'étude dans le monde, comme l'Hyperloop d'Elon Musk, qui ambitionne de propulser les voyageurs à 1 200 Km/h dans un tube électromagnétique. Des monorails circulent déjà au Japon et en Corée. Mais Spacetrain est incontestablement le modèle de transport de ce type le plus réaliste.
Mais alors que la Région et l'État semblaient apporter leur soutien à Spacetrain, reste à obtenir le droit d'utiliser l'ancien rail de béton. Et ce n'est là que la partie visible des complications administratives. La demande semble toujours bloquée sur le bureau des Domaines (actuel propriétaire), donc du ministère des finances à Bercy.

Emeuric Gleizes, fondateur et dirigeant de Spacetrain.

Agacé, Emeuric Gleizes, le fondateur et dirigeant de Spacetrain expliquait clairement que si l'administration française n'était pas assez réactive, il pourrait être tenté de répondre aux appels de pays étrangers qui s'intéressent au projet. Mais depuis, l'entreprise s'embourbe dans des problèmes de gestion qui l'ont même récemment conduite devant les tribunaux.
Spacetrain est pourtant la concentration de trois projets techniques que ses ingénieurs mènent de front : les coussins d'air, la pile à combustible et le moteur à induction linéaire. Alors, notre pays est-il prêt à accompagner nos ingénieurs ?

Il pleut des algorithmes

Les agriculteurs les plus aventureux sont en lien avec les offreurs de technologies. Entre eux s'établit un dialogue pour le développement des futurs outils de l'agriculture. Un dialogue qui fait peur à certains et en enthousiasme d'autres.

La culture de la terre est-elle compatible avec les technologies digitales, l'informatique et les big datas ? Dans l'appellation AgreenTech Valley, en français : « *la Vallée numérique du végétal* », il y a quelque chose d'antinomique, et pourtant. Qui prétendrait s'affranchir du potentiel digital, des images de télédétection, des capteurs embarqués et drones de surveillance ? Si l'agriculture semble encore hésitante, nombreux sont les acteurs qui acceptent et revendiquent parfois, une profession qui entre dans le troisième millénaire.
L'agriculture n'échappe donc pas aux nouvelles technologies. D'autant que la chimie et les intrants sont tombés en disgrâce alors que le besoin de produire n'a pas changé, bien au contraire. Il faut donc adapter les machines et les outils. C'est ce que fait la société allemande Lemken. Les charrues, bineuses, scalpeurs et autres herses rotatives de sa production, sont désormais guidés par des caméras embarquées, ce qui permet de travailler mécaniquement, et à grande échelle, des sols en agriculture bio. Là où l'on pensait que seule la main de l'homme pouvait être efficace, désormais des caméras embarquées, des logiciels et l'intelligence artificielle font merveille !

Et au-delà de ces nouvelles performances, la Station météo iQblue-Clara aide à « *piloter* » les cultures. Implantées et positionnées par GPS, elle prend des mesures sur la parcelle : température à cinq et vingt centimètres sous la surface, mais aussi en aérien, ainsi que l'hygrométrie dans la biomasse et la pluviométrie sur la partie haute de la sonde. Les données sont communiquées à un serveur qui les traite. L'agriculteur reçoit alors un bulletin dont la précision indique bien plus que la météo. Victor-Emmanuel Regnier est expert de cette station : « *Il s'agit de connaître les phases propices au développement des maladies, et ainsi de déterminer quand et comment appliquer les intrants, les optimiser et en mettre le moins possible* ».
Cette technologie fait appel à 25 algorithmes qui tournent et simulent le comportement des stomates ; lieu de passage du dioxyde de carbone sur les feuilles.
« *Par l'expérimentation, on connaît les cycles de développement des maladies et des champignons, et l'on prédit les phases de risque* ».
Pour protéger les variétés sensibles à l'Oïdium par exemple, les vignes, pommes de terre et oignons, les agriculteurs recourent à des produits phytosanitaires très chers, jusqu'à 800€/litre.
Avec les modèles algorithmiques proposés, issus de telles stations, ils parviennent à décaler voire annuler l'application de ces produits. À15 litres par hectare, le calcul est vite fait, tant pour les finances de l'exploitation que pour l'impact sur les sols. Merci les nouvelles technologies !

Salles de réalité virtuelle : une immersion décuplée, un engouement réel

En famille, entre amis ou entre collègues : la réalité virtuelle est une activité simple et accessible à tous. Anniversaire, enterrement de vie de garçon ou de vie de jeune fille sont autant d'occasions de découvrir le concept. Le principal enjeu est de fidéliser une clientèle en proposant régulièrement de nouveaux jeux adaptés à la demande.

Equipés d'un casque de réalité virtuelle et de deux manettes, les possibilités de jeux pour les clients sont multiples. Dans la salle orléanaise Virtual Room, pendant une heure, les joueurs peuvent voyager sur la Lune, participer à un escape game dans une pyramide égyptienne, ou encore incarner un zombie prenant possession d'un laboratoire ! À Tours, dans la salle Virtual Xperience, les clients peuvent utiliser un simulateur de voiture, descendre un grand huit, ou encore participer à un combat de boxe.

Une tendance récente

Un casque de réalité virtuelle est composé d'un micro et d'une oreillette permettant aux joueurs de communiquer entre eux ainsi qu'avec l'animateur qui met en route le jeu et suit la partie. Le joueur doit également tenir dans ses mains deux manettes lui permettant de prendre et lâcher des objets dans le jeu. *« Grâce à la réalité virtuelle, tout le monde passe un bon moment. Il y a un effet waouh en mettant le casque ! »* affirme Julien Saint-Bauzel, propriétaire de la salle orléanaise.

La réalité virtuelle est une technologie présente en France depuis peu de temps. Virtual Room Orléans a ouvert ses portes en décembre 2017. C'était la troisième salle de la marque à ouvrir après Bruxelles et Paris. Virtual Xperience, située en plein centre-ville de Tours, près de la gare SNCF, a été inaugurée en juin 2020. La réalité virtuelle est rapidement devenue une véritable tendance. Ces salles sont souvent complètes le week-end et pendant les vacances scolaires. Elles conseillent d'ailleurs à leurs clients de réserver un créneau sur internet ou par téléphone avant de se rendre sur place.

Attirer une clientèle la plus large possible

La clientèle des salles de réalité virtuelle est très diverse. Beaucoup de couples, de familles et de groupes d'amis viennent tester cette nouvelle activité, avec évidemment beaucoup de jeunes et d'étudiants. *« La moyenne d'âge est située entre 25 et 30 ans »* affirme Nicolas Barbier, créateur de Virtual Xperience. Mais, cette activité reste accessible à tous et réunit toutes les tranches d'âge. *« Quatre personnes résidantes d'un EHPAD sont venus dans notre salle. Elles ont adoré l'expérience ! »* s'amuse Julien Saint-Bauzel. Les entreprises, qui n'hésitent pas à privatiser une salle le temps d'une journée, peuvent aussi organiser des sessions de jeu pour leurs salariés.

Julien Saint-Bauzel et Aurore Delbonnel, propriétaires de Virtual Room à Orléans.

À Orléans, les trois jeux proposés sont exclusivement destinés aux salles Virtual Room. Ces jeux sont créés par un studio de production spécifique à la marque. À Tours, la salle travaille en partenariat avec Ubisoft, célèbre entreprise de création et de distribution de jeux vidéo. On y retrouve donc des jeux professionnels développés, édités et adaptés à la réalité virtuelle par Ubisoft comme Assassin's Creed.

La salle orléanaise propose depuis décembre 2020 la location d'une trentaine de casques de réalité virtuelle. Chaque casque est accompagné d'un guide d'utilisation et d'une quinzaine de jeux. Il faut compter 60€ pour six heures de location et 80€ pour 24 heures. Cette solution est très avantageuse pour le client qui ne souhaite pas acheter un casque neuf, mais aussi pour l'entreprise dont l'investissement est vite rentabilisé.

M.Y.

Les salles de réalité virtuelle dans la région Centre-Val de Loire

De gauche à droite : Teddy Rambault, apprenti, Nicolas Barbier et Nicolas Touillet, deux associés à l'origine de la création de Virtual Xperience à Tours.

Dans le Loiret, les joueurs peuvent choisir parmi trois salles toutes situées dans l'agglomération orléanaise. La première, Virtual Room, se situe dans la commune de Saran, au nord d'Orléans. Les deux autres, Jump Virtual Arena et VR Zone 45 se sont installées dans la ville d'Orléans. En Indre-et-Loire, Virtual Xperience est la seule salle de réalité virtuelle du département.

Garder la mémoire des Compagnons

Pour sa première action de financement, le club des mécènes de la Fondation du Patrimoine d'Indre-et-Loire a choisi d'accompagner la rénovation des conduites du musée du Compagnonnage.

Il y a de ça un an, le musée du Compagnonnage lançait une grande campagne de mécénat pour la restauration de plusieurs de ses « *conduites compagnonniques* ». Ces monuments graphiques, représentant les étapes du Tour de France des compagnons, souffraient alors de l'action du temps et des attaques de la lumière et se devaient d'être rénovés.
Bien heureusement pour la sauvegarde de ces précieux témoignages qui symbolisent tout le savoir-faire et le savoir-être des compagnons, l'appel au don a été entendu ! Le mardi 23 novembre, aux alentours de 20 heures, le club des mécènes de la Fondation du Patrimoine d'Indre-et-Loire, accompagné par la ville de Tours et la Fondation du Patrimoine, était présent dans l'ancien dortoir des moines de l'abbaye de Saint-Julien pour signer une convention et marquer ainsi son engagement dans la rénovation d'une des conduites du musée.

Le club des mécènes de la fondation du Patrimoine d'Indre-et-Loire s'engage aux côtés du musée du Compagnonnage.

Pour sa première action de financement, le club des mécènes a alors porté son dévolu sur une conduite datant de 1817 et qui illustre le départ du compagnon pour son tour de France. Olivier Leclerc, délégué mécénat pour l'Indre-et-Loire, a tenu à remercier tous les membres du club pour leur volonté de préserver le patrimoine. Le délégué s'est ensuite félicité de cette restauration à venir qui, en plus d'assurer la sauvegarde d'une conduite, permettra de la mettre en valeur. « *Nous voilà très fiers et très heureux de pouvoir faire la première opération publique sur cette conduite qui représente toute cette dimension de transmission, d'excellence* » a-t-il alors déclaré.

À la suite, Frédéric Miniou, adjoint aux finances, a tenu à exprimer la gratitude de la ville de Tours envers le club des mécènes pour leur générosité, ainsi que son attachement à ces œuvres de prestige qui émerveillent près de 40 000 visiteurs chaque année.

Ainsi, grâce au club des mécènes et à tous les autres donateurs de par le monde qui se sont manifestés, le musée du Compagnonnage, seul musée en France à accueillir autant d'objets et de pièces qui témoignent des aspects humains, sociologiques et symboliques du Compagnonnage, va pouvoir lancer prochainement la rénovation de trois de ses 24 conduites. D'ici 2023, celles-ci seront exposées dans la grande salle du musée, et tous les tourangeaux sont bien entendus conviés sur place pour venir les découvrir ! À vos agendas…

Aude Prieur : des mots à partager

À 34 ans, Aude Prieur a déjà publié un mémoire de recherche et deux romans. Son dernier écrit vient de remporter le prix SRIAS Centre-Val de Loire.

Entre écrire son mémoire de fin d'études et écrire son roman, il y a une différence qui n'a pas effrayé Aude Prieur. Alors étudiante en sciences historiques, elle rédige un mémoire sur les Hyakinthies à l'époque hellénistique. *« Ça a été ma première approche réelle de l'écriture »*, raoconte Aude Prieur. Une maison d'édition universitaire la contacte pour publier son mémoire. Plusieurs mois de relecture, de réécriture et de corrections sont nécessaires pour aboutir à la version qui sera finalement publiée. *« Faire ce travail m'a donné envie d'écrire, mais plus dans un but scientifique. Je voulais m'adresser à tout le monde et pas seulement à des spécialistes. Ce qui m'intéresse, c'est transmettre. Et parler de sujets d'actualité, raconter les petites histoires dans la grande... »*

Après la naissance de sa fille, Aude ressent le besoin de coucher certaines choses sur le papier, *« d'évacuer, en quelque sorte. Je me suis lancée dans l'écriture d'un texte »*. Et c'est ainsi qu'Aude publie son premier roman : Cherche et tu ne trouveras pas. Un récit qui parle du passage de la vingtaine à la trentaine. *« Il faut*

© DR

réussir à financer ses études, les finir, trouver son premier job, rencontrer quelqu'un avec qui on a envie de construire plus qu'avec un autre… Cette décennie est pleine d'étapes structurantes. Ces questionnements étaient les miens mais ils faisaient aussi écho à ceux de mes camarades. »

© DR

Les camps d'internement du Loiret, théâtre de son deuxième roman

La sortie de son premier livre prouve à Aude que son travail présente un réel intérêt. Alors, elle écrit son deuxième roman *« dans la foulée. J'avais préalablement travaillé sur la déportation. J'avais fait des recherches sur la musique dans les camps d'internement, notamment ceux du Loiret, et j'avais découvert un homme qui m'avait beaucoup marquée. J'ai réussi à retrouver sa famille. Elle m'a transmis de nombreuses archives. Son histoire est la trame de fond de mon livre. Il est devenu Israël. J'ai mélangé des événements historiques, un secret de famille et j'ai construit mon texte comme une enquête. Mon héroïne trouve le journal intime de la défunte grand-mère de son mari dans lequel apparaît le prénom d'une petite fille dont personne dans la famille n'a jamais entendu parler. Elle décide alors de découvrir ce qui est arrivé à cette enfant. »*

Deux ans après sa sortie, le roman Je suis seule ce soir est distingué par le prix SRIAS* Centre-Val de Loire 2021. *« Je suis tellement contente. C'est une belle reconnaissance de mon travail. Ça m'incite à écrire la suite. »* Et Aude de révéler : *« Tout le travail de recherche est déjà fait »*. Ne reste plus maintenant qu'à se plonger dans le travail d'écriture !

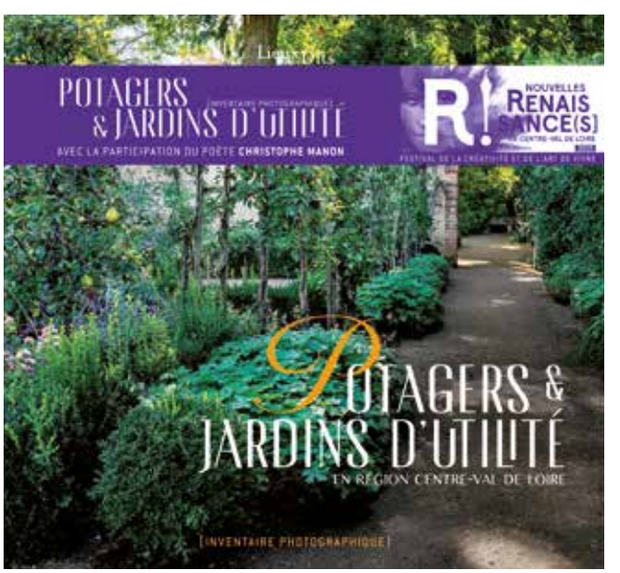
** Section régionale interministérielle d'action sociale*

Une promenade poétique dans les potagers et jardins de la région

Le service Patrimoine et Inventaire de la Région Centre-Val de Loire vient de publier un beau livre de photographies consacré aux jardins d'utilité du territoire.

Fruit de la collaboration entre historiens du patrimoine, photographes et poète, l'ouvrage Potagers & Jardins d'utilité propose un aperçu de la diversité des jardins d'utilité dans le Val de Loire et ailleurs en région Centre-Val de Loire : jardins potagers, fruitiers, fleuristes, familiaux, de plantes médicinales… Ces sites présentent toujours un intérêt patrimonial, qu'ils soient historiques ou contemporains.

Ce recueil photographique donne à voir la composition du jardin d'utilité et son architecture, l'importance du sol, de l'eau, des techniques culturales parfois anciennes et en filigrane le travail du jardinier. Les photographes du service Patrimoine et Inventaire* de la Région Centre-Val de Loire ont porté un regard original sur une cinquantaine de sites, des jardins les plus reconnus aux plus confidentiels, des plus aristocratiques aux plus modestes. Ce beau livre *« offre une représentation sensible et imagée de nos jardins d'utilité, lieux d'une inventivité renouvelée : alimentation en eau ; acclimatation ; conduite végétale ; protection contre le froid ; travail du sol, commente François Bonneau, président de la Région Centre-Val de Loire. Toute action sans cesse renouvelée et réinvestie par les femmes et les hommes pour le plus grand bonheur de nos sens, de*



notre bien-être, de notre culture partagée. »

Cette promenade photographique au cœur de jardins enchanteurs, gourmands et colorés est riche d'une sélection de clichés issus du plus important fonds photographique professionnel consacré au patrimoine culturel en région Centre-Val

de Loire. Le poète Christophe Manon, invité de cette édition, apporte son regard singulier et mélancolique sur le monde du jardin.

Plus de 50 jardins, dont un certain nombre se situe dans le Loiret, à l'instar des jardins du château de La Bussière, du château des Gaschetières à Lailly-en-Val et du château de Yèvre-le-Châtel, sont répertoriés dans cet ouvrage qui a été réalisé dans le cadre des événements Nouvelles Renaissances 2021 - Centre-Val de Loire. Renaissance comme celle du végétal à laquelle nous assistons à chaque printemps ?

** L'inventaire général du patrimoine culturel recense, étudie et fait connaître les éléments du patrimoine qui présentent un intérêt culturel, historique ou scientifique.*

Les vins du Val de Loire : 2022 années d'Histoire

Dans son ouvrage La Loire et ses vins, deux milles ans d'histoire(s) et de commerce, Emmanuel Brouard, chercheur en histoire et spécialiste de la Loire, démontre que la Loire a conditionné l'économie du Val de Loire pendant plus de 2000 ans, le transport fluvial occupant une place majeure en France. Le vin produit était exporté vers Paris et l'Europe du Nord.

Avant la sortie de ce livre, le constat était clair : aucun ouvrage de référence ne traitait de l'origine des vignobles et de l'Histoire du bassin viticole du Val de Loire. *« Le Val de Loire n'était même pas mentionné comme un bassin viticole »* regrette Jean-Martin Dutour, vigneron à Chinon et ancien Président d'Interloire, l'interprofession des vins du Val de Loire à l'origine du projet de cet ouvrage.

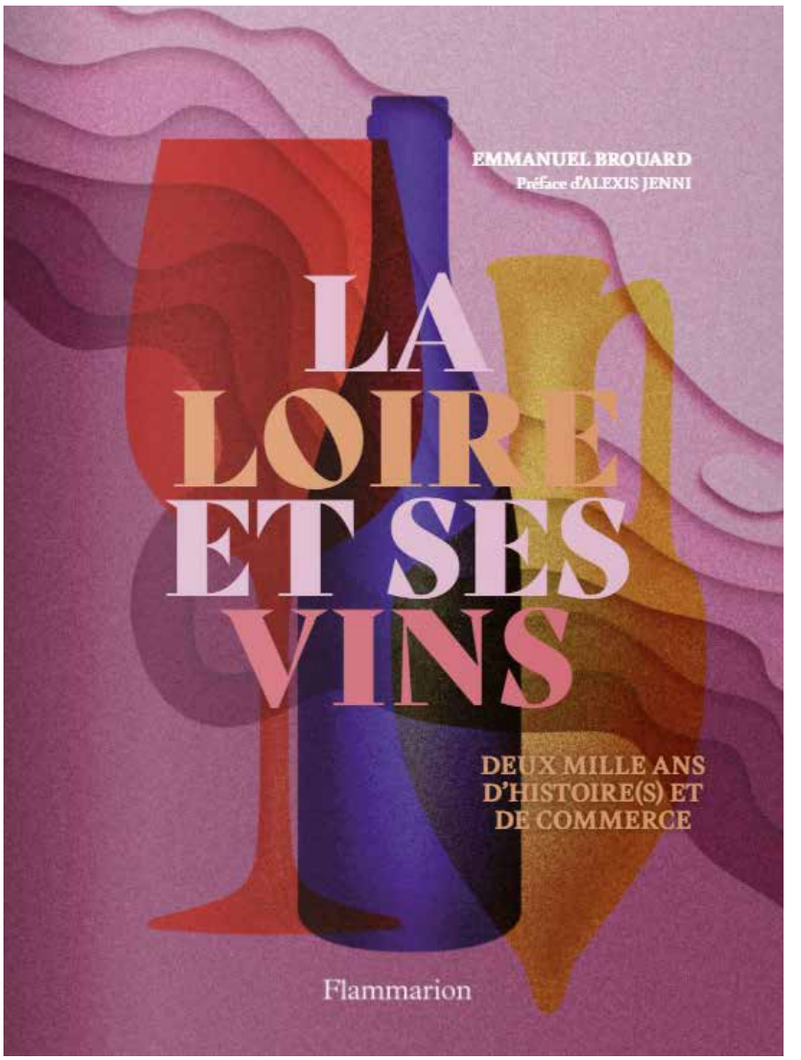
Commerce du vin et transport fluvial

Les vignobles du Val de Loire se sont développés autour de la Loire qui constituait alors une voie navigable importante en France. La particularité de la Loire est qu'elle permettait de relier, par bateau, l'océan Atlantique et le centre de la France, dans le sens du vent, de l'Ouest vers l'Est. Ce n'était pas le cas des autres fleuves français comme la Seine ou le Rhône par exemple. La Loire permettait donc de voyager, dans le sens du vent, entre des villes portuaires importantes comme Nantes ou Saint-Nazaire et les villes majeures du centre de la France comme Orléans, Tours ou Blois.

Le commerce du vin dans le Val de Loire a entrainé l'établissement et le développement des villes liées au transport fluvial telles qu'Orléans, Tours, Nevers, Angers ou encore Nantes. La proximité de ces villes a favorisé le commerce du vin. Les citadins consommaient davantage de vin par rapport aux habitants des campagnes. Orléans avait ainsi un double avantage. Le premier était sa proximité avec Paris. Le deuxième était sa position centrale dans le Val de Loire entre la source du fleuve située au Sud-Est du Massif Central et son estuaire situé près de Nantes et de l'océan Atlantique. Le vin du Val de Loire qui transitait par Nantes était destiné à l'exportation vers l'Europe du Nord.

La Loire, un fleuve « sauvage »

La Loire est *« un fleuve capricieux et dangereux (…) et sans doute le plus sauvage des fleuves français. »* La Loire représentait un danger pour les bateliers qui y naviguaient. Cette navigation pouvait être importante et de nombreux naufrages ont eu lieu. Rochers et troncs d'arbres étaient un danger pour la navigation. Parfois, la quantité d'eau était insuffisante et le batelier était obligé de s'arrêter.



À l'inverse, le courant était parfois trop fort et une trop grande quantité d'eau pouvait empêcher le batelier de passer sous les ponts. Le batelier mettait ainsi entre huit jours et deux mois pour relier Orléans et Nantes.

Les vins du Val de Loire ont la particularité d'être divisé en deux catégories. Dans la première, en amont du fleuve, on retrouve les vins du Cher, du Mâconnais et du Beaujolais. Ces vins étaient principalement destinés à la capitale. La deuxième partie du Val de Loire, en aval du fleuve, entre Orléans et Nantes, en passant par la Touraine et l'Anjou, produisait un vin *« pour la mer »* car ce vin était surtout destiné au Nord de l'Europe.

L'histoire des vins du Val de Loire, c'est aussi l'apparition d'une concurrence et *« de nouvelles rivalités »*. Les relations entre les acteurs du secteur du vin pouvaient être compliquées. Il s'agit ici des relations entre le propriétaire de la vigne, le vigneron qui produit le vin, le batelier qui transporte le vin et le marchand. *« Les bateliers, qui étaient souvent des salariés, abandonnaient parfois leur bateau car ils étaient mal payés. Ils avaient la réputation de se servir dans les réserves de vin qu'ils transportaient. Pour y remédier, le marchand envoyait des fioles de vin pour vérifier la qualité du vin envoyé »* affirme Emmanuel Brouard.

M.Y.

Une histoire de la Loire et de ses Vins
Par Emmanuel Brouard, 192 pages
200x260 mm, relié, 29€
Éditions Flammarion

> *« Aucun ouvrage de référence ne traitait de l'origine des vignobles et de l'Histoire du bassin viticole du Val de Loire »*

Tout part d'une rencontre avec… Quelques réflexions philosophiques pour positiver en 2022 ! Par l'Espace Culturel E.Leclerc >portecôté de Blois

*Prix public éditeur : la loi ne permet pas de publier les prix E.LECLERC en dehors de la surface de vente

La philosophie est enfin à la portée de tous ! Il suffit d'avoir envie de reprendre confiance en soi, d'aller vers les autres, d'écouter ses intuitions, de vouloir calmer son mental, de prendre le temps de vivre pour que ces petits livres à prix doux trouvent leur place dans vos vies. Vous vous amuserez, vous apprendrez plein de choses, vous deviendrez savant et en ressortirez, sinon plus heureux, du moins plus détendu. Positifs en diable, ces essais vous donneront furieusement envie de les partager.

« Les petites voix »

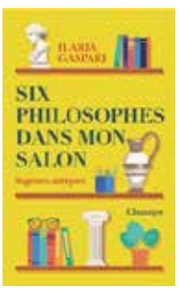
de Christelle Lauret (Leduc poche) 8,90 euros*

En sous-titre on lit *« Quand l'intuition toque à la porte d'un cerveau rationnel »*. Et si vous écoutiez la petite voix intérieure qui vous souffle de suivre une direction inattendue ? Dans ce livre tout est simple et concret. Page 169, la jeune chercheuse vous recommande de dire *« Stop au blablatage mental et émotionnel, pour sortir de quelque chose, il faut y entrer »* et de citer Bob Marley *« Emancipez-vous de l'esclavage mental, personne d'autre que nous ne peut libérer nos esprits »*. Du bon sens, des anecdotes, des conseils et de la bonne humeur.

« La confiance en soi, une philosophie »

de Charles Pépin (Pocket) 6,95 euros*

Charles pépin est écrivain et philosophe. Il cherche du côté des sages, des psychothérapeutes, de l'expérience des grands sportifs et artistes mais aussi des anonymes pour démythifier la confiance en soi. L'auteur nous dit page 11 que *« se faire confiance, c'est garder son cœur d'enfant, une âme d'enfant dans un esprit d'adulte »*. Il nous donne aussi quelques pistes pour accéder à cette philosophie : cultiver les bons liens, s'entraîner, s'écouter, s'émerveiller, décider, admirer, passer à l'acte, rester fidèle à son désir, mettre la main à la pâte…



« Six philosophes dans mon salon »

de Ilaria Gaspari (Champs) 8 euros*

Plongez dans ces pages à la fois érudites et pleines d'humour et vous comprendrez que la philosophie pourrait bien être utile à votre bonheur. Illaria Gaspari, jeune docteure en philosophie, se lance le défi de prendre au mot les penseurs de l'antiquité. En six semaines elle revisite six école philosophiques (pytagoricienne, éléatique, sceptique, stoïcienne, épicurienne et cynique) et c'est jubilatoire ! Page 20, elle admet qu'elle a étudié la philosophie *« comme une science morte »* mais qu'elle devrait la laisser lui *« apprendre quelque chose »*.

« Prendre soin de la vie »

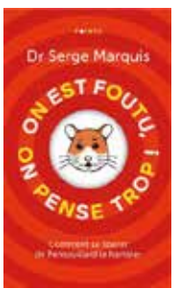
collectif (J'ai lu) 8,90 euros*

« Prendre soin de soi, c'est se préparer à prendre soin des autres » souligne en couverture Christophe André. Ce livre réunit les plus grands noms des neurosciences, de la méditation, de l'écologie, de la philosophie et de l'architecture. Ils donnent chacun les clés pour être davantage présent à notre vie en s'inspirant de la solidarité de la nature. Et un cahier pratique en fin d'ouvrage vous mettra sur la voie pour vivre la vie dans toutes ses dimensions. Et page 233 vous lirez que prendre soin de la vie dès la naissance est une urgence.

« Facile, l'art de réussir sans forcer »

de Ollivier Pourriol (Michel Lafon poche) 5,65 euros*

Ollivier Pourriol était venu à l'Espace Culturel et nous avait enchantés par sa gentilllesse, son sourire et sa bienveillance. On visualise d'emblée la scène qu'il décrit dès la page 7. Pourquoi s'échiner à coucher des enfants un brin excités pendant un dîner entre amis. Après tout *« se coucher tard et s'endormir heureux sur le canapé, ça fait de beaux souvenirs. Alors, pourquoi lutter ? »* Dans ce petit traité de l'art de réussir sans forcer, vous croiserez des philosophes, des écrivains, des artistes et même un cuisinier ! Atteindre son but, c'est ne pas le viser…



« On est foutu, on pense trop »

du Dr Serge Marquis (Points) 7,90 euros*

Offrez-vous cette édition spéciale en tirage limité de la méthode best-seller pour apprivoiser et calmer son mental. Quand on sait que le sous-titre de ce mignon manuel est *« comment se libérer de Pensouillard le hamster »* on sait qu'on va s'amuser tout en apprenant à ne plus se faire souffrir avec des banalités. Il suffit de s'adonner à la méditation, de faire un peu le ménage dans le temps présent, d'arrêter de se faire du cinéma et de, comme on le lit page 89, pratiquer *« le sexe et encore le sexe »*. Quand je vous disais que c'était joyeux !

« Ce que j'aimerais te dire »

de Emeric Lebreton (Marabout) 7,50 euros*

En s'appuyant sur des histoires, des poèmes et des citations ce petit livre identifie les attitudes positives, humaines et bienveillantes qui vous aideront à aller mieux. Il offre un immense réconfort et se fait messager pour aider ses proches dans les difficultés de leur vie quotidienne. Si vous êtes *« perdu dans votre vie »* c'est page 15, mais que vous cherchez le bonheur allez page 77. Si vous ne voyez que vos défauts page 39, vous pourrez toujours *« prendre une décision importante »* page 189. Vous trouverez toujours ici *« les mots justes »*.

« Prenez le temps de vivre »

de Haemin Sunim (Marabout poche) 7,90 euros*

« Marquer une pause est salvateur ». Le grand moine bouddhiste, Heanin Sunim propose ici des courts essais, des petits messages, des conseils et des citations sur lesquels on pourra se reposer quand les défis de l'existence nous sembleront trop pénibles. Page 223 vous lirez *« même si votre rêve n'a rien d'exceptionnel, ne le gardez pas pour vous. Le fait d'en parler fait qu'il a plus de chances de se réaliser. »* Il sera aussi question de pleine conscience.

« Le voyage de Pénélope, une odyssée de la pensée »

de Marie Robert (J'ai lu) 7,20 euros *

Vous lirez ce périple comme vous liriez un roman. Elle s'appelle Pénélope, a trente ans et aimerait bien comprendre ce qui lui arrive. Elle quitte amour, travail et ville natale et part en voyage à travers elle-même mais aussi à travers l'histoire de la philosophie. Et elle en donne à chaque page un nouveau visage, particulièrement accessible. Page 132 elle s'étonne *« c'est si curieux de retrouver quelqu'un qu'on aime après plusieurs mois de silence ! »* S'en suit tout un chapitre sur le culte du beau.

« Mon cahier, objectif pensée positive en 12 semaines »

de Cécile Neuville (Solar éditions) 9,90 euros*

Et pour finir un cahier ludique, inspirant et drôle. Adoptez l'attitude magique qui vous permettra de suivre vos envies profondes. Profitez de conseils personnalisés, jour après jour, pour rester positive en dépit du stress et des coups de blues, prenez soin de vous avec des gestes cocooning, une alimentation et une routine de sport énergisantes. Et ainsi boostée vous vous sentirez, comme le suggère la page 67 *« inspirante, courageuse, audacieuse, déterminée, authentique, fière »*. De quoi avancer positivement semaine après semaine.

LIV'IN HOME

DÉMÉNAGEMENTS

S'OCCUPE DE TOUT

PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

POUR LES PARTICULIERS

- Déménagements toute distance
- Garde meubles
- Vente de matériels de déménagements

POUR LES PROFESSIONNELS

- Transfert administrations et industriels
- Stockage d'archives, garde meubles

Liv'In Home

51, rue André Boulle 41000 Blois

directionbtoc@livinhome.fr

Tél : 02 42 44 00 00 • 06 23 71 27 74