



## Revue de presse

---

**Janvier –  
Août 2018**

# Table des matières

<b>1- Janvier</b> .....	<b>p.4</b>
16 janvier - L'activité se réveille (Presse Océan)	
18 janvier - Le Loroux Bottereau - Le paysagiste se met à l'éco-pâturage (Hebdo Sèvre et Maine)	
31 janvier - La Chapelle-Heulin - La petite épicerie restera petite mais chaleureuse (Presse Océan)	
<b>2- Février</b> .....	<b>p.7</b>
2 février - Le Landreau - La Route des comptoirs s'agrandit et recrute (Hebdo Sèvre et Maine)	
6 février - La Boissière-du-Doré - Bouyer-Leroux en plein essor (Presse Océan)	
15 février - Ces entreprises qui peinent à recruter (Hebdo Sèvre et Maine)	
15 février - Vallet - Téléphonie, coupures à répétition aux Dorices (Hebdo Sèvre et Maine)	
17 février - Mouzillon - Néoditech envisage de s'agrandir à Mouzillon (Ouest France)	
22 février - La Chapelle-Heulin - La société familiale devient distributeur national (Hebdo Sèvre et Maine)	
<b>3- Mars</b> .....	<b>p.14</b>
1er mars - La Regrippière - Boulanger, il redonne vie au village (Hebdo Sèvre et Maine)	
15 mars - Vallet - Une étude pour repenser le centre-ville (Hebdo Sèvre et Maine)	
<b>4- Avril</b> .....	<b>p.16</b>
5 avril - Vallet - L'Ecocyclerie a collecté 220 tonnes d'objets en 2017 (Hebdo Sèvre et Maine)	
6 avril - Vallet - De l'or dans le pot de confiture (Ouest France)	
12 avril - Vallet - Future zone commerciale Vallet : les opposants déboutés (Hebdo Sèvre et Maine)	
19 avril - Vallet - La fibre est arrivée ! (Hebdo Sèvre et Maine)	
26 avril - La Boissière du Dorée - L'association pour le commerce de proximité dissoute	
26 avril - Le Pallet - La supérette assure en place le service postal	
<b>5- Mai</b> .....	<b>p.22</b>
10 mai - Divatte-sur-Loire - Food Truck, cette mère de 6 enfants roule pour la cuisine (Hebdo Sèvre et Maine)	
15 mai - Site dédié à l'économie (Presse Océan)	
18 mai - Le Loroux Bottereau - Activité "recentrée" (Presse Océan)	
20 mai - Le Loroux Bottereau - Succession bretonne au bar-tabac Le Central (Ouest France)	
22 mai - Vallet - L'Ecocyclerie du Vignoble, on se prépare au rush (Ouest France)	
24 mai - Le Loroux Bottereau - Le magasin Acti fermera en juin (Hebdo Sèvre et Maine)	
24 mai - Un rendez-vous de marque pour les partons ! (Hebdo Sèvre et Maine)	
24 mai - Vallet - L'Ecocyclerie du Vignoble recrute toute l'année (Hebdo Sèvre et Maine)	
25 mai - La Chapelle Heulin - Un artisan fleuriste ouvre ses portes (Ouest France)	
29 mai - Vallet - 300 locaux bientôt raccordés au très haut débit (Ouest France)	
<b>6- JUIN</b> .....	<b>p.32</b>
7 juin 2018 - Vallet - Un bar éphémère en pleine vigne ! (Hebdo Sèvre et Maine)	
7 juin 2018 - Vallet - Une nouvelle auto-école rue d'Anjou (Hebdo Sèvre et Maine)	
8 juin 2018 -Vallet - Car zebra formations, une nouvelle école de conduite (Ouest France)	
14 juin 2018 - Mouzillon - Biofournil réfléchit à l'avenir du Petit Mouzillon (Hebdo Sèvre et Maine)	
14 juin 2018 - Le Landreau - L'entreprise de thé bio agrandit son usine (Hebdo Sèvre et Maine)	
16 juin 2018 - Une marque pour développer les liens interentreprises (Presse Océan)	
20 juin 2018 - Vallet - Main dans la main, ils redonnent vie aux objets (Ouest France)	
20 juin 2018 - 250 acteurs entrepreneurs boostent leur réseau (Ouest France)	
21 juin 2018 - Vallet - Un nouveau conseiller en immobilier sur Internet (Ouest France)	
29 juin 2018 - Le Loroux Bottereau - Goodman ira au Plessis (Presse Océan)	

## **7- JUILLET.....p.42**

- 5 juillet 2018 - Le Loroux Bottereau - Un mastodonte arrive sur la zone du Plessis (Hebdo Sèvre et Maine)
- 5 juillet 2018 - Divatte-sur-Loire - Un bar à bières vient d'ouvrir (Hebdo Sèvre et Maine)
- 6 juillet 2018 - Divatte-sur-Loire - Bières et potes accueille les amateurs de mousse (Ouest France)
- 16 juillet 2018 - Vallet - Expo-Vall'2019 sous le signe de la Belgique (Ouest France)
- 17 juillet 2018 - Divatte-sur-Loire - Une enseigne de sports s'ouvre au Val Fleuri 2 (Ouest France)
- 26 juillet 2018 - Divatte-sur-Loire - L'entreprise Divatec soutenue par la Région (Hebdo Sèvre et Maine)

## **8- AOÛT.....p.48**

- 1 août 2018 - La Regrippière - Le pull marin made in La Regrippière ( Presse Océan)
- 2 août 2018 - La Boissière-du-Dorée - Début de saison difficile au zoo (Hebdo Sèvre et Maine)
- 2 août 2018 - Saint-Julien-de-Concelles - Conditions de travail : le maraîchage s'adapte (Hebdo Sèvre et Maine)
- 8 août 2018 - Divatte-sur-Loire - La brasserie "Trompe-souris" remporte trois prix (Presse Océan)
- 9 août 2018 - La Chapelle-Heulin - L'épicerie ferme ses portes (Hebdo Sèvre et Maine)
- 9 août 2018 - Vallet - L'Harmonie de Vallet a "un problème de recrutement" (Hebdo Sèvre et Maine)
- 9 août 2018 - Divatte-sur-Loire - Une nouvelle enseigne de sport arrive au Val fleuri (Hebdo Sèvre et Maine)
- 9 août 2018 - Saint-Julien-de-Concelles - Les cigarettes électroniques trouvent leur liquide à Beausoleil (Hebdo Sèvre et Maine)
- 16 août 2018 - Vallet - Une rentrée à moindre coût avec l'Ecocyclerie (Hebdo Sèvre et Maine)
- 16 août 2018 - La Remaudière - Landes : 10 hectares pour une déconnexion totale (Hebdo Sèvre et Maine)
- 18 août 2018 - Vallet - S'équiper malin pour la rentrée, à l'Ecocyclerie (Ouest France)

➔ SÈVRE ET LOIRE. 6,27 millions d'euros sont votés pour les zones d'activités

# L'activité se réveille



Des travaux, pour 3,5 millions d'euros, vont être entrepris pour la zone d'activités du Plessis, au Loroux-Bottereau. Photo PO-Olivier Larrivain

**Pour accueillir des entreprises, la communauté de communes étend les Dorices et commercialise le Plessis.**

**U**n arc-en-ciel à l'horizon économique ? Les élus de la communauté de communes voient le ciel se dégager. En attestent les contacts avec des entreprises voulant s'installer dans la ZAC du Plessis, au Loroux-Bottereau. Dont ils ne dévoilent pas les noms pour préserver une issue positive. En conseil le mercredi 10 janvier, ils ont rappelé que deux subventions avaient été demandées à la Région des Pays de la Loire dans le cadre du contrat de territoire unique (CTU) : l'une de 380 635 euros pour la ZAC du Plessis pour un

chantier de 3,5 millions d'euros (voirie, espaces paysagers, assainissement), l'autre de 205 635 euros pour la ZAC des Tuileries à La Remaudière.

**3,5 M€ pour la ZAC du Plessis, 2,77 M€ pour agrandir la ZAC des Dorices**

« Toutefois, comme peu de travaux ont été entrepris aux Tuileries, a remarqué Paul Corbet (DVG), vice-président à l'économie, l'opération va être privée de 183 534 euros. Les zones des Tuileries et du Plessis faisant l'objet du même traité de concessions avec la Sela (Société d'équipement de la Loire-Atlantique), il est possible de reporter cette somme sur la zone

du Plessis. »

Le Plessis, zone plus avancée, raflerait la mise ? L'idée fait réagir Mathieu Legout (LR), adjoint à l'urbanisme de Vallet. « Notre commune de Vallet fait des réserves foncières pour les Dorices, qui s'agrandissent. Je suggère qu'on continue à travailler sur les Tuileries, qui sont sur la même axe que les Dorices, en réalisant des travaux d'assainissement collectif. » Paul Corbet le rassure : « On n'abandonne pas les Tuileries. » Mathieu Legout reprend : « Quand les Dorices seront pleines, il faudra qu'on passe à autre chose. » Le président Pierre-André Perrouin (SE) précise : « Je suis allé voir hier le responsable technique pour lui demander de faire des propositions pour l'assainissement. Pour la zone

des Tuileries, je vous rassure : j'ai l'impression que le développement économique redémarre, et 2017 a été une excellente année pour les Dorices : sur ses 10 hectares à commercialiser, des entreprises se positionnent. » De fait, outre ce report de demande de subvention d'une zone à l'autre, les élus ont approuvé le schéma d'extension des Dorices. D'actuellement 64 hectares, la zone s'agrandira de 9,7 hectares, dont 7,7 hectares commercialisables. L'examen au cas par cas sera déposé en janvier et le permis d'aménager sera déposé en février. La consultation pour sélectionner la maîtrise d'œuvre est annoncée pour mars (2,772 millions d'euros).

Frédéric Testu

## ENVIRONNEMENT. Le paysagiste se met à l'éco-pâturage

Arnaud Chevalier, un Lorousain paysagiste de formation et fils d'agriculteur, veut revenir à ses racines qu'est la nature, par le biais de l'éco-pâturage.

Les moutons d'Arnaud Chevalier savent (vraiment) jouer à saute-mouton mais surtout, il demeure chez eux un sens aigu de la propreté. Ceux du Lorousain (comme les autres d'ailleurs), peuvent ratisser le gazon d'un jardin ou d'une prairie en quelques jours. Car l'herbe, et plus globalement tous les végétaux, leur suffisent pour se nourrir au quotidien... Tant qu'il y en a. « En hiver, l'herbe pousse plus lentement, alors je complète leur alimentation avec des grains », explique le Lorousain, paysagiste de formation qui a créé son entreprise Cousu Main, en juillet 2017.

### Maintien de la biodiversité

Un véritable « passionné » de la nature et des animaux qui a fait l'acquisition, il y a quelques années, d'un terrain à quelques minutes de sa maison. S'y promènent en toute quiétude chèvres, oies, poules, canards, chevaux... et moutons. Arnaud Chevalier a prévu pour ces derniers un nouvel habitat d'ici quelques mois. Et pour cause : il se lance dans l'éco-pâturage,



Arnaud Chevalier pose à côté de son mouton d'Ouessant, un peu tétu ce jour-là.

méthode alternative à l'entretien mécanique et motorisé des espaces paysagers clos en milieu urbain et périurbain.

Dans les environs, la commune de Vieilleville s'y est mise en décembre 2017 (onze moutons d'Ouessant ont alors pris possession de la zone d'éco-pâturage du lac des Vallées). Récemment, c'est la commune du Loroux-Bottereau qui s'est intéressée à ce procédé naturel. Des premiers contacts ont été engagés avec le Lorousain. « Le mouton est parfait pour des raisons bien sûr écologiques, de maintien de la biodiversité, mais aussi, et il est super pour

ça, il peut accéder à des zones difficiles d'accès », raconte-t-il. Avec le public à proximité, il tisse également un lien social.

En attendant de les déplacer un jour « dans les limites du Vignoble nantais, pas beaucoup plus loin », le Lorousain chouchoute ses deux races de moutons qui gambadent dans son pré : l'Ouessant (breton), tristement connu pour être le plus petit bouclé du monde. « Lui mange de tout, il n'est pas difficile », dit-il le sourire en coin, alors que son mouton est en train de s'agiter à la vue du grain qu'il est venu lui apporter ce jour-là. L'autre, le Solognot

(Sologne) est une espèce protégée pour ses caractéristiques de bonne résistance physique. « Il s'adapte aux sols pauvres et humides et mange des herbes pauvres. »

Arnaud Chevalier est à la recherche de nouveaux défis, et à côté d'un agenda bien chargé côté paysagisme, il veut lier ses deux savoir-faire et peut intervenir autant dans les entreprises que les communautés de communes auxquelles il loue ses animaux. « Je passerai quand même voir mes moutons une fois par semaine », promet-il.

Lucile Moy

# La petite épicerie restera petite mais chaleureuse

## La Chapelle-Heulin – Son transfert vers le nouveau pôle commercial est trop risqué, financièrement. Le couple d'épiciers fait contre mauvaise fortune bon cœur.

### Vie commerciale

« Je suis vraiment déçue : j'avais de nombreux projets, comme diversifier nos produits », regrette Céline Sauzeau.

La petite épicerie de La Chapelle-Heulin ne se déplacera finalement pas vers l'espace commercial du centre-bourg, qui ouvrira en mars. Le bilan a été réalisé le 30 septembre 2017 et l'expert-comptable des gérants, Céline Sauzeau et Ulysse Gérin, a estimé que le projet n'était pas viable.

### Doubler le chiffre d'affaires, mission impossible

En effet, un tiers des habitants fréquente ce petit commerce à l'ancienne. « Il aurait fallu plus que doubler notre chiffre d'affaires quotidien ! » Malgré l'aide de la mairie qui proposait un loyer modéré pour les nouveaux locaux, il était trop de frais pour l'installation : isolation, faux plafonds, électricité.

Ulysse Gérin relativise : « Les clients nous ont rassurés, nous ont garanti leur fidélité. » Malgré l'étroitesse des lieux, le commerce offre en effet un intérieur chaleureux.

### La carte de la fraîcheur et de l'accueil

Avec la mise aux normes des trottoirs, le stationnement devra s'effectuer sur le parking de la mairie ou derrière le par-labac. « Ce n'est pas si gênant ; nos clients viennent déjà pour la plupart à pied. »



Le déménagement, au pôle commercial est budgétairement impossible pour Ulysse Gérin et Céline Sauzeau. La petite épicerie restera où elle est, avec un accueil tout sourire et l'environnement de « chouchouter » la clientèle. | Océane Péro

Les habitudes poussent la porte de cette petite épicerie à l'ancienne, pour du dépannage, mais surtout pour la qualité des produits locaux.

entre autres fruits et légumes que Céline Sauzeau et Ulysse Gérin vont chercher au Marché d'intérêt national de Nantes, vers 4 h du matin. « Nos

clients, nous les écoutons, les chouchoutons. Nous répondons à leurs envies, à leurs besoins. »

Depuis l'ouverture, il y a dix ans, le couple a donné toute sa vie pour l'épicerie, sept jours sur sept. Pour la première fois, cette année, il a fermé le 1<sup>er</sup> janvier et ses gérants prennent

un jour de repos, le mardi.

Pour rester au service des habitants de la commune et assurer le maintien de leur entreprise, Céline Sauzeau assure deux emplois en plus ! L'important est de continuer : « Nous allons rester petits, mais charmants ! », conclut-elle avec le sourire.

### ENTREPRISES. La Route des comptoirs s'agrandit et recrute

Implantée depuis 2014 au Landreau, la Route des comptoirs, créateur de thés et d'infusions bio, ne cesse de se développer. La croissance forte oblige le fondateur à agrandir le bâtiment déjà à l'étroit.

**Le Landreau.** La Route des comptoirs a croisé celle du vignoble nantais. Ici, les effluves de thés et les odeurs d'épices embaument le site. Presque étonnant quand on sait que le bâtiment joute les vignes de muscadet. Créée en 1997 en région parisienne, l'entreprise est arrivée au Landreau en 2014, dans la zone des Bossardières. La Route des comptoirs, c'est l'œuvre de François Cambell. Un quinquagénaire tombé dans le chaudron du thé. Tout petit. L'infusion a pourtant mal commencé. Suite à une intoxication à l'âge de 6 mois, François Cambell, fragilisé, ne peut plus boire de lait. Le thé devient l'alternative. Le choix médical traduit aussi un environnement culturel. L'enfant de Belleville côtoie l'importante diaspora chinoise. A ses côtés, l'adolescent apprend et cultive les richesses du thé.

La nouvelle grande infusion a lieu vingt ans plus tard. Alors salarié aux laboratoires Ponroy, François Cambell découvre l'existence et les secrets de l'herboristerie et des plantes bio. Le Parisien met à profit un break pour rencontrer des planteurs en Asie et en Inde. La Route des comptoirs était née. Dès le départ, François Cambell tisse un cadre d'entreprise en lien avec ses valeurs. Et son éthique. Le gérant opte pour « des produits bio et si possible équitables ». Le pari est osé. « Les thés bio ne pèsent que 1 % des volumes au niveau mondial », rappelle le fondateur. Ces plantations, le dirigeant va les chercher en Chine, au Japon, au Laos, en Inde ou en Afrique du Sud auprès de plantations et



François Cambell, fondateur et gérant de la Route des comptoirs, entreprise basée au Landreau.

de coopératives certifiées par un organisme européen.

#### 150 tonnes de matières premières

Le commerce équitable assure aux producteurs un prix fixé d'avance qui leur permet de vivre de leur métier. La démarche évite la désertification des campagnes. Et finance des projets sociaux. « La prime de développement que gère l'ensemble des producteurs a permis notamment d'électrifier un quartier », illustre le dirigeant qui exige la transparence aux acheteurs. Et fait appel pour la partie conditionnement à un établissement de Saint-Luce-sur-Loire qui emploie des travailleurs handicapés.

Par an, l'entreprise du Landreau achète 150 tonnes de matières premières : thés, épices, huiles essentielles, plantes, pétales de fleurs, algues... 200 produits différents que l'entreprise assemble et mélange dans ses locaux au Landreau. Une implantation qui est presque le fruit du hasard. Le Parisien cherchait un local dans l'ouest

pour se rapprocher de sa famille. Convoité par la Vendée qui lui fait les yeux doux, le gérant décide d'installer son entreprise aux Bossardières au Landreau. Tout près des vignes. Polyphénols (antioxydants), plantation, travail d'élaboration..., « il y a beaucoup de similitudes entre le thé et le vin », souligne François Cambell.

#### 500 m<sup>2</sup> de bâtiment

Depuis son installation, la palette des saveurs continue de s'enrichir. Aujourd'hui, la Route des comptoirs affiche un catalogue de 130 recettes. « C'est le résultat de 20 ans de recherches », souligne François Cambell, capable de goûter entre 50 à 80 thés dans une journée. « Rien qu'en Chine, il existe 1 800 variétés de thé nature », ajoute-t-il. La gamme évolue au rythme de l'activité exponentielle. En deux ans, le chiffre d'affaires est passé de 2 à 4 millions d'euros. « Pour 2018, le taux de croissance devrait être de 20 % », estime le dirigeant qui vise un chiffre d'affaires de 5 millions d'euros.

Les sachets de thés et d'infusions partent dans les réseaux de magasins bio : Biocoop, La Vie Claire, Natureo et les magasins indépendants, épicerie fines, torréfacteurs (produits vendus en vrac). Ou sont expédiés aux particuliers par commande. L'export (Suisse, Italie, Belgique) représente moins de 10 % de l'activité. La croissance est dopée par la demande en produits bio. « C'est un marché qui se développe très vite. Un magasin bio ouvre tous les jours en France », souligne François Cambell. Et la consommation du thé est devenue tendance. « Par an, un Français consomme 230 grammes de thé par an. Un Anglais, c'est 3,5 kg », compare le dirigeant.

Pour suivre le développement, le fondateur vient d'investir 350 000 € dans une extension de 500 m<sup>2</sup>. Entre les bureaux, l'étiquetage, la production, le stockage et les commandes, le bâtiment de 1 500 m<sup>2</sup> était devenu trop exigu, vu la vitesse à laquelle file la Route des comptoirs.

Hervé Pavageau

# Bouyer-Leroux en plein essor

Le groupe choletais, leader français des briques en terre cuite, totalise 900 salariés. Il continue de se diversifier et d'innover, en réduisant fortement son empreinte carbone.

## Fusion-absorption

Les 250 salariés-sociétaires de la Société coopérative et participative (Scop) Bouyer Leroux Terre Cuite vont devoir se prononcer sur le projet de fusion-absorption d'Imerys Structure, acquis par le groupe en 2013. Ces 300 nouveaux sociétaires accéderont progressivement à la Scop. Une centaine par an durant trois ans, « tirés au sort sous contrôle d'huissier », détaille le PDG Roland Besnard. Après un vote des salariés sociétaires, il a d'ailleurs été décidé de conserver le nom « Bouyer Leroux ». Après cette intégration, la Scop choletaise deviendra la 2<sup>e</sup> au niveau national sur le plan industriel, « la 5<sup>e</sup> en France en nombre de sociétaires ».

Avec ses filiales, pas toutes assujetties au régime Scop, le groupe basé à La Séguière totalise plus de 900 salariés.

## Investissements

Cette année, Bouyer Leroux va investir 12,5 M€, dont près de la moitié (6,5 M€) pour le pôle Terre cuite. Près de deux millions seront notamment injectés sur le site de Colomiers (une quarantaine de salariés), près de Toulouse, pour sa modernisation. « C'était un site Imerys quasiment condamné à l'époque », a précisé Roland Besnard. 1M€ permettra d'améliorer la sécurité et les



3 000 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques coiffent le site de La Boissière. Photo Bouyer Leroux

conditions de travail de différents sites de terre cuite.

## SPPF va s'agrandir

Le site de Cholet, de SPPF (volets, persiennes, portes de garage...) va être agrandi cette année pour accueillir une nouvelle ligne de production. Avec 2 400 m<sup>2</sup> supplémentaires, des embauches sont prévues a assuré le PDG, qui a rappelé « qu'entre 1996 et 2018, les effectifs ont été multipliés par sept », portant

à 125 le nombre de salariés sur le site de Cholet.

## 185 millions d'euros

Le chiffre d'affaires du groupe, en consolidé, atteint au 30 septembre 2017 les 185 M€, contre 150 M€ pour l'exercice 2014-2015. « On envisage 200 M€ pour l'exercice 2017-2018 », indique Roland Besnard.

## Baisse de régime en vue

Le patron est plus mesuré pour le prochain exercice :

« Fin 2018, début 2019, les marchés auront des vents moins favorables. » En cause, selon lui, l'essoufflement du dispositif Pinel (investissement locatif ouvrant d'importante réduction fiscale) et des prêts à taux zéro (accession à la propriété), mais aussi des promoteurs moins euphoriques. À cela s'ajoute la diminution des incitations fiscales pour les fermetures des maisons, fabriquées dans le groupe par la société SPPF.

Fabien Leduc

## Des innovations à tous les étages

**Innover.** Outre un maillage commercial resserré par sept recrutements, le groupe Innove : nouvelle colle, nouvelle brique, test de construction hors site de panneaux de briques montés en usine, etc. La stratégie énergétique du groupe portée par Emmanuel Allorent, nouveau directeur énergies, prévoit d'ici à cinq ans « de supprimer la consommation d'électricité dans nos neuf usines de terre

cuite ». 35 M€ seront investis : panneaux photovoltaïques, bio-combustibles (bio gaz, sciures de bois, etc.) sur des sites très énergivores. De 40 %, l'énergie produite à partir de la biomasse doit atteindre dans sept ans 90 % de l'énergie nécessaire au séchage et à la cuisson des briques. La réduction de l'empreinte carbone, coûteuse aujourd'hui, pourrait être valorisée.

## À SAVOIR

### Stratégie « long-termiste »

Roland Besnard ne cherche pas « la croissance à tout prix » et limite le recours à l'endettement. Les nombreuses opérations de croissances externes de ces dernières années ont été en bonne partie autofinancées. C'est aussi pourquoi le PDG compte pallier « la cyclicité du marché » en visant d'autres segments de marchés, notamment via son pôle de produits béton (société Robert Thébault). De nouveaux produits fabriqués avec des billes d'argiles, plus légers, sont un levier possible de croissance. Des solutions de bardage sont un autre axe de développement.

### D'autres cibles

D'autres croissances externes sont envisagées. L'an dernier, Roland Besnard a lorgné sur « un important acteur européen ». Un « mariage quasi idéal avec notre produit Bio'Bric » qui n'a pas abouti car « d'autres ont été plus rapides que nous ». « On aurait plus que doublé notre société », indique le PDG. Sur les fermetures d'habitat, une dizaine de projets de rachats ont été étudiés. Mais certains vendeurs, « découvrant peut-être le potentiel de leur entreprise », ont renoncé.



Antoine Cellier, directeur marketing, Roland Besnard, PDG, Emmanuel Allorent, directeur énergies. CO - F. Leduc

# EMPLOI. Ces entreprises qui peinent à recruter

Dans le Vignoble nantais, cela devient une antienne. De plus en plus d'entreprises peinent à recruter. La pénurie de main-d'œuvre touche notamment le secteur du bâtiment et les petites et moyennes entreprises des secteurs de l'artisanat et de l'industrie. A Vallet, une société souffre particulièrement : la Someva.

**Vallet.** Installée dans la zone des Dorices, l'entreprise de menuiserie est spécialisée dans la conception et la fabrication de mobiliers présentoirs pour la grande distribution et les commerces spécialisés. En plein développement depuis deux ans, l'entreprise de Vallet, devenue l'un des leaders du marché, profite de la nouvelle stratégie des magasins qui misent sur la qualité. Et transforment des étals en lieux de vie. De 2017 à 2020, le chiffre d'affaires de la société qui développe aussi l'export devrait passer de 8 millions à 10 millions d'euros.

Pour faire face à l'activité, l'entreprise dirigée par Fabrice Brangeon a investi deux millions d'euros dans un agrandissement à Vallet de 1 200 m<sup>2</sup> et l'achat de nouvelles machines. La société emploie 62 personnes et dix

intérimaires, répartis sur deux entités : la métallerie à la Séguinière et l'activité bois à Vallet, siège social de la structure.

## Dix postes à pourvoir

Pour accompagner l'activité, la Someva a besoin « de futurs bras et têtes ». Dix embauches sont prévues : « des menuisiers confirmés ou non, des opérateurs de commande numérique, et des vernisseurs », détaille Fabrice Brangeon. « On est prêt à former à partir du moment que la personne est motivée », ajoute Laurent Billy, responsable opérationnel de l'entreprise.

Problème, l'entreprise ne trouve pas les candidats. Pôle emploi, Bon coin, réseau de boîtes intérim..., la menuiserie a tout essayé. Même les dix intérimaires actuellement dans l'atelier ne souhaitent pas être embauchés.

La difficulté ne vient pas des centres de formation. « On a tout ce qu'il faut dans la région », reconnaît Fabrice Brangeon. Ni des conditions de travail. En lien avec la médecine du travail, l'entreprise qui a investi dans des machines connectées améliorer l'ergonomie de l'atelier. Quant aux salaires, ils démarrent à 1 400 €.



L'entreprise a investi 2 millions d'euros dans son atelier pour augmenter sa capacité de production.

La tension entre l'offre et la demande vient plutôt du marché du travail. « Le bassin d'emploi est porteur. Tout le monde se bagarre pour trouver du personnel. De grosses entreprises navales et du bâtiment tirent le marché. » Elle vient aussi d'un « changement de culture dans le monde de l'intérim », ajoute Laurent Billy. « Il y a du travail dans les entreprises. Mais ils ne veulent pas être embauchés. Après quatre mois, ils touchent leurs indemnités et préfèrent garder

leur liberté », poursuit l'adjoint de direction.

« On a besoin des intérimaires. Mais c'est une mutation qui va nous obliger à adapter le management », renchérit Fabrice Brangeon. En attendant, faute de pouvoir trouver des hommes, l'entreprise de Vallet freine le carnet de commandes.

■ Contact : [rh@someva.fr](mailto:rh@someva.fr).

Hervé Pavageau

# ENTREPRISES. Téléphonie : coupures à répétition aux Dorices

Vivement l'arrivée de la fibre ! Depuis début janvier, des entreprises de la zone des Dorices subissent des coupures de ligne répétées. En cause : une armoire défectueuse.

Une journée privée d'Internet. Et une autre sans téléphone. Depuis le 5 janvier dernier, l'entreprise Someva subit des coupures de ligne à répétition qui affectent l'organisation de travail. Pour cette entreprise de menuiserie en plein développement, les problèmes de transmission ADSL génèrent de réelles difficultés économiques. Des ateliers au bureau d'études, l'ensemble du personnel travaille avec des ordinateurs et des machines connectés. Les dysfonctionnements proviennent d'une armoire installée dans la zone des Dorices. Et sur laquelle 56 abonnés sont raccordés. Essentiellement des entreprises. Ouvert aux quatre vents, l'équipement prend l'eau. « Cela fait plusieurs mois qu'il aurait dû être changé », commente Fabrice Brangeon, patron de la Someva.

En charge de la commission numérique de Dorices Développement, association qui regroupe une trentaine de sociétés

de la zone d'activités de Vallet, Fabrice Brangeon a alerté les services de l'opérateur Orange pour qu'ils procèdent à une intervention. En vain. « Cela fait cinq semaines qu'on galère et qu'on nous promet un remplacement de l'armoire », déplore le chef d'entreprise.

Las, et en l'absence de réponse, le dirigeant a pris le taureau par les cornes en installant la semaine dernière une caisse pour protéger l'armoire de l'eau. « C'est quand même le monde à l'envers. Ce sont les entreprises qui se prennent en main pour pouvoir travailler proprement », se lamente le Valletais.

## Elus alertés, réponse d'Orange

Le dirigeant qui emploie plus de 70 personnes a alerté les élus locaux (mairie, conseil départemental et communauté de communes de Sèvre et Loire) de la situation. La mobilisation a fini par payer. Il a fallu que le « cas valletais » remonte à des responsables de la direction pour que la situation s'améliore, presque du jour au lendemain. Après six semaines d'attente, l'armoire a en effet été remplacée vendredi dernier. Et câblée



Fabrice Brangeon et Claude Phillon, dirigeants d'entreprises et responsables de l'association Dorices Développement, devant l'armoire défectueuse.

cette semaine. Pour justifier le long délai d'intervention, Orange invoque les conditions météorologiques. « Les violents orages du début d'année ont engendré de nombreux dérangements collectifs et importants », rappelle l'opérateur qui a priorisé les interventions selon les niveaux d'urgence. « A Vallet, les problèmes de microcoupures ont persisté du fait de l'oxydation de la connectique », explique une responsable du groupe Orange.

Dorices Développement, que

préside Claude Phillon, a adressé un courrier à l'ensemble des adhérents afin de recenser les dysfonctionnements. L'association se réserve le droit de demander une indemnisation auprès de l'opérateur. Dans cette zone d'activités qui emploie des centaines de salariés, l'arrivée de la fibre est très attendue. Une réunion pilotée par le Département, collectivité en charge du déploiement, est prévue au Champilambart en avril prochain.

Hervé Pavageau

Des élèves médiateurs

# Neoditech envisage de s'agrandir à Mouzillon

**Communauté de communes Sèvre et Loire** — L'entreprise spécialisée dans le matériel de levage et de manutention, basée au Pallet, prévoit de s'installer dans un atelier relais loué à la CCSL.

## Entreprise en développement

Neoditech a été créée par Denis Joncheray, en 2007, pour soulager le travail des salariés de l'industrie et répondre aux exigences de prévention des troubles musculosquelettiques, liées à des tâches répétées et non ergonomiques. L'entreprise est spécialisée dans l'aide à la manutention.

Dans les ateliers du Pallet, les techniciens fabriquent des bras manipulateurs articulés qui soulèvent et positionnent des charges inférieures à 100 kg. Ses produits intéressent différents secteurs : métallurgie, automobile, aéronautique et pharmaceutique.

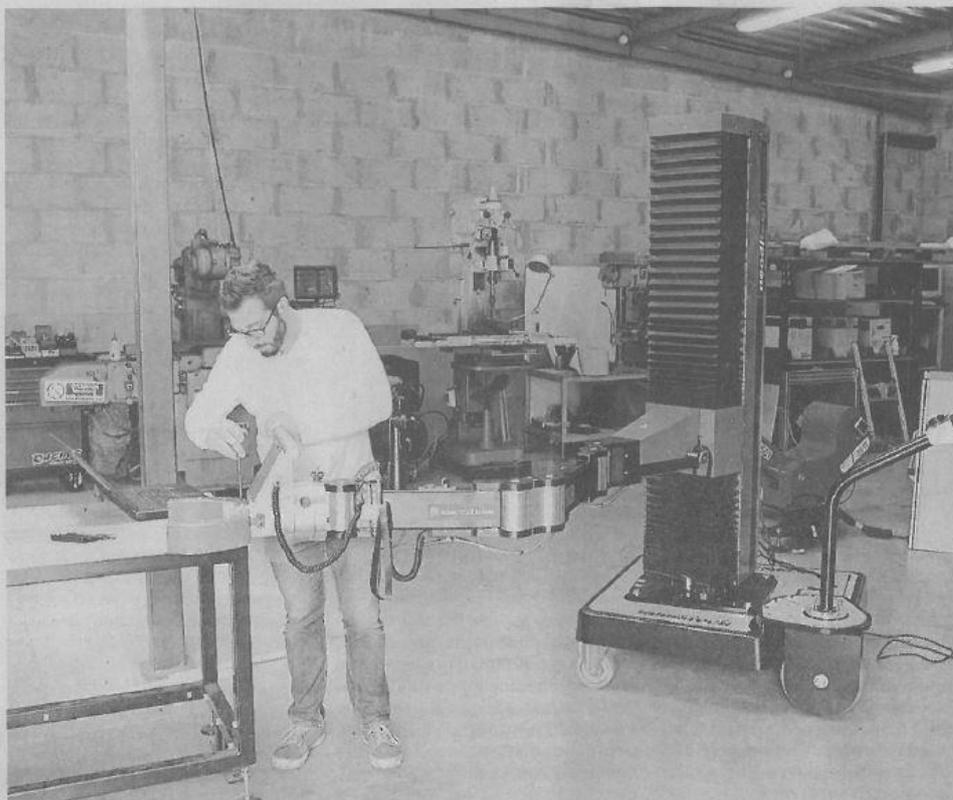
Neoditech est positionnée sur un créneau non concurrentiel. Du coup, depuis sa création, elle connaît un bel essor, avec un chiffre d'affaires qui double chaque année. En 2017, six personnes ont été recrutées, pour porter à vingt le nombre de salariés. En 2020, Denis Joncheray prévoit d'employer 28 personnes et un chiffre d'affaires de 5,5 millions d'euros.

Pour rester en position de leader, Neoditech dispose d'un service Recherche et développement (R & D) et propose des innovations, comme un nouvel outil pour la logistique et un poste de travail capable de placer de grosses pièces complexes dans n'importe quelle position.

## Soutien de la collectivité

L'essor de Neoditech est suivi de près par la Communauté de communes Sèvre et Loire (CCSL). Ainsi, à l'ordre du jour du conseil communautaire, mercredi, les élus ont approuvé le projet de construction d'un atelier relais, dans la zone d'activités des 4-Chemins, à Mouzillon. La parcelle retenue a une surface de 6 500 m<sup>2</sup> et un coût de 189 020 €.

« La CCSL sera le maître d'ouvrage. Le bâtiment doit être prêt pour la



Les techniciens de Neoditech, au Pallet, fabriquent des bras articulés pour répondre aux besoins du secteur industriel.

CRÉDIT PHOTO : ARCHIVES OUESTFRANCE

fin 2019. Neoditech en sera locataire pendant une période de deux à cinq ans, et pourrait éventuellement l'acquérir ensuite, a indiqué Paul Corbet, devant les autres élus. Cette formule permet de soutenir cette entreprise innovante, avec un pôle Recherche et Développement et a une forte perspective de développement. »

Le bâtiment de 1 200 m<sup>2</sup> comportera un atelier de production de 580 m<sup>2</sup>, avec un bureau pour le service R & D, une salle de réunion, un hall d'exposition et une cantine. Le coût des travaux est estimé à 1 262 400 € et le coût total à 1 656 420 €, qui serait financé par un prêt. « Nous sommes fiers de porter ce projet avec Neoditech. On souhaite que ça se passe

bien, sans trop prendre de risques (1,6 million d'euros). La Région suit aussi Neoditech et nous suit sur ce projet. Et si, au terme de la location, la vente ne se fait pas, on pourra louer le bâtiment à une autre entreprise », a précisé Pierre-André Perrouin, président de la CCSL.

Roberte JOURDON.

## CONSEIL. L'entreprise de robotique déménage à Mouzillon

Installée dans la zone des Roitelières au Pallet, l'entreprise Néoditech, spécialisée dans la fabrication de bras articulés, va déménager dans un atelier-relais de 1 200 m<sup>2</sup> construit par Sèvre et Loire.

Cela fait plus de dix ans qu'elle est installée dans la zone d'activités des Roitelières au Pallet. Spécialisée dans la conception et la fabrication de bras articulés pour le secteur industriel, Néoditech affiche une belle santé. Portée par la politique de prévention des troubles musculo-squelettiques, la société, créée par Denis Joncheray, voit son chiffre d'affaires doubler tous les ans. Pour 2020, l'entreprise, en pleine phase de recrutement, annonce un chiffre d'affaires de 5,5 millions d'euros. Et un effectif d'une trentaine de personnes.

Le développement constant a obligé l'entreprise spécialisée dans les systèmes ergonomiques à s'étendre et pousser les murs. Aujourd'hui, à l'étroit dans des locaux inadaptés, l'entreprise de robotique cherchait un autre lieu. Après plusieurs années de recherche, la société a trouvé un terrain... d'entente avec la communauté de communes Sèvre et



En plein développement, l'entreprise installée au Pallet était à l'étroit dans ses locaux.

Loire. La collectivité en charge du développement économique a annoncé, la semaine dernière, qu'elle va faire construire un atelier-relais pour Néoditech, dans la zone d'activités des 4 Chemins à Mouzillon.

### Bâtiment de 1 200 m<sup>2</sup>

Le bâtiment de 1 200 m<sup>2</sup> comprendra un atelier de production de 580 m<sup>2</sup>, des bureaux de 390 m<sup>2</sup>, une cantine de 30 m<sup>2</sup>, des salles de réunion et un hall d'exposition. Le coût de la construction est estimé à 1,6 million d'euros. L'opération est blanche pour Sèvre et Loire. A terme, la collectivité qui compte déjà onze ateliers relais

va être intégralement remboursée de l'investissement. « La collectivité ne mettra pas un euro de sa poche », a expliqué Paul Corbet, en charge du Développement économique.

Le montage de l'opération, voté à l'unanimité, prévoit que le bâtiment sera loué pendant trois ans au prix de 10 225 € le loyer mensuel, avant d'être racheté par l'entreprise.

L'option du bâtiment relais se justifie pour la collectivité. « Cela facilite le développement économique d'une entreprise du territoire qui bénéficie d'un gain de trésorerie non négligeable puisqu'elle n'a pas à financer l'investisse-

ment initial », rappelle le maire lorousain.

D'autant que « les risques que nous prenons sont mesurés », a rassuré Pierre-André Perrouin, président d'une collectivité accompagnée par la Région dans ce dossier. « L'entreprise est en plein développement. Et le bâtiment qui va être construit peut être utilisé par une autre activité », a précisé le maire du Pallet.

Le calendrier de l'opération a été fixé. Le permis de construire doit être déposé à l'été 2018. Pour une mise en chantier en octobre. Le déménagement est prévu à l'été 2019.

Hervé Pavageau

# BÂTIMENT. La (petite) société familiale devient distributeur national

Spécialisée dans l'isolation et la peinture, l'entreprise familiale Joubert, basée à La Chapelle-Heulin, développe deux marchés nationaux. Les nouvelles activités nécessitent de déménager. La société de bâtiment va s'installer dans la zone des Ragonnières.

**Vignoble nantais à La Chapelle-Heulin.** Une page se tourne. Installée depuis trente ans route du Pallet, à La

Chapelle-Heulin, l'entreprise Sarl Joubert va quitter son site historique pour la zone des Ragonnières, située à quelques encablures. La société familiale, spécialisée dans la façade (isolation extérieure et peinture), a trouvé un bâtiment de 1 000 m<sup>2</sup> sur une parcelle de 4 000 m<sup>2</sup>. Le déménagement, prévu dans l'année, devenait vital pour l'entreprise à l'étroit dans ses murs. Et au regard de l'activité en plein boom. Car avec le temps, le façadier a élargi sa palette. La société dirigée par Anthony

Joubert propose aujourd'hui non pas deux mais quatre métiers.

## Deux autres activités

Aux services d'enduseur, d'isolation et de peinture, l'entreprise qui emploie 23 salariés ajoute deux autres offres. Des activités que la Sarl de La Chapelle-Heulin entend bien développer dans son nouveau site.

La première est importée d'Allemagne, du géant Henkel. « Il s'agit d'un système d'isolation thermique par l'extérieur avec une finition en enduit décoratif », explique Anthony Joubert. Depuis 2015, la Sarl Joubert avait le produit dans son catalogue. Mais ne pouvant le développer, faute d'avoir le document technique d'application, « tampon français qui permet de certifier et d'assurer le procédé », explique le dirigeant. L'avis vient de tomber. L'entreprise du Vignoble est aujourd'hui le centre distributeur officiel à l'échelle de la France.

## Distributeur exclusif en France

Même dimension nationale avec la seconde activité. La Sarl Joubert fonde de grands espoirs sur une machine à vapeur mi-

racée fabriquée en Angleterre. Capable de sortir une eau à 150° et une pression de 30 à 150 bars, adaptée au support, « qu'il soit dur ou tendre », la machine, testée depuis trois ans par l'entreprise, donne d'excellents résultats. « Elle sort toutes les semaines », précise le dirigeant qui organise 160 chantiers à l'année.

Utilisée uniquement pour le nettoyage de bâtiments (hôtel La Penouse à Nantes, domaine de la Grillonnais à Basse-Goulaine, murs de caves, églises, gares...), la machine se révèle aussi efficace pour l'enlèvement de tags. Ou pour d'autres secteurs d'activité. « Comme le nautisme. On est d'ailleurs preneur d'essais quel que soit le secteur d'activité », souligne Anthony Joubert qui a pris contact avec le lycée professionnel maritime d'Étel. Suite à une formation d'entretien et de maintenance chez le fabricant, la Sarl Joubert va pouvoir se lancer à partir d'avril 2018 dans la location de machines destinée aux professionnels. L'entreprise de La Chapelle-Heulin est devenue le référent national de cette machine de nettoyage, « unique en France ». Avant chaque loca-



Anthony et Maigorzata Joubert devant le bâtiment situé dans la zone des Ragonnières à La Chapelle-Heulin dans lequel l'entreprise va déménager.

tion, l'entreprise dispensera une formation gratuite.

## Recrutement en cours

Pour accompagner son développement, l'entreprise qui réalise un chiffre d'affaires de 2,5 millions d'euros prévoit d'embaucher en 2018 un mécanicien, un chef d'atelier, un magasinier... Problème, à l'instar de beaucoup d'entreprises du territoire, la société de bâtiment, qui forme aussi en interne, peine à recruter. « Bon

coin, Pôle emploi, Fédération française du bâtiment... on trouve personne. La difficulté dans nos métiers, c'est qu'il n'existe pas de formation proprement dite de façadier », rappelle Anthony Joubert. Compte tenu de l'activité, le dirigeant va chercher de la main-d'œuvre en Europe centrale, faute de trouver des candidats sur place.



C'est l'un des chantiers vitrines de l'entreprise. La machine à vapeur a été utilisée pour nettoyer la façade de l'hôtel La Penouse, à Nantes.

# ENTREPRISES. Boulanger, il redonne vie au petit village

A La Regrippière, un boulanger produit du pain en pleine campagne, une fois par semaine. Le modèle d'entreprise repose sur un autre modèle de croissance basé sur l'autonomie et le lien.

**La Regrippière.** C'est aux Alouettes, pas celui de Vendée mais de La Regrippière, qu'Anthony et Violaine Suteau ont installé leur nid douillet. Après sept ans au four et au moulin, le couple, originaire de Gesté et La Chaussaire, a vendu la boulangerie, place Mangin à Nantes, qu'il tenait depuis sept ans. Le déménagement n'est pas qu'un besoin d'une autre vie.

Amoureux de la nature, le couple, parents de jeunes enfants, en quête de sens, cherchait aussi un autre mode de travail, plus en phase avec ses valeurs. « On ne voulait plus d'un modèle classique qui fonctionne sur les charges et les emprunts », explique Violaine Suteau. « Mais d'un fonctionnement qui repose sur une autre croissance. Celui de faire du travail de qualité sans avoir la pression des banques », poursuit la conjointe.

Ce « projet de vie » basé sur l'autofinancement a mis près de cinq ans à se construire. En parallèle d'une période comme salarié, Anthony Suteau, formé à l'Institut national de la boulangerie et pâtisserie, lance une activité d'auto-entrepreneur. Depuis quatre ans, le traiteur fouacier se déplace avec un four à bois lors des repas de famille, mariages, anniversaires, fêtes de village.

Le service de restauration à



Anthony Suteau fabrique ses pains une seule fois par semaine, le mardi.

domicile, qui fonctionne par le bouche-à-oreille, a permis à la Fournée générale, nom de la structure, d'ouvrir une autre activité. Depuis cinq mois, le boulanger, aux vingt ans d'expérience, se lance dans la fabrication de pains. Avant de démarrer la production, le couple a investi dans un four à bois à chaleur indirecte.

### Proximité et lien

Le principe de la petite entreprise repose sur l'économie circulaire et les circuits courts. Le bois de récupération, utilisé pour le four, arrive de la scierie voisine de la Chaussaire. Les farines biologiques écrasées sur meule de pierre et d'origine française proviennent de la minoterie Suire à Boussay. Le sel, de Guérande. Une fois par semaine, le mardi, le boulanger produit, dans le four attenant à la maison situé dans ce hameau de cinq foyers, une dizaine de variétés de pains au levain naturel, vendus entre 1,4 et 8 € l'unité. Et des brioches.

La production du jour part sur commande. « Cela permet de lutter contre le gaspillage », souligne Violaine Suteau. La petite boulangerie qui perdue en plein village compte entre 60 et 80 clients qui viennent chercher leur pain aux Alouettes. « Quand on a lancé l'activité, on nous dit que cela n'allait pas marcher. Au final, la distance n'est pas un frein. Les gens s'organisent. Font du covoiturage. Cela crée du lien. L'activité devient un lieu d'échanges », se félicite la Regrippiénoise. Entre les fouaces et la fabrication de pains, la Fournée générale a trouvé son équilibre. La quête n'est plus la rentabilité à tout prix. Mais la qualité de vie. « On vise un travail qui permet de subvenir à nos besoins, qui donne un sens à notre vie et nous rend heureux », commente le couple, chantre d'un modèle basé sur l'autonomie.

Hervé Pavageau

# COMMERCE. Une étude pour penser le centre-ville de demain

La municipalité lance une enquête pour réfléchir et construire le commerce de centre-ville de demain. Le diagnostic a été confié à un cabinet spécialisé. Les conclusions sont attendues en octobre.

A quoi doit ressembler le commerce de centre-ville de demain ? C'est à cette question que le diagnostic sur le cœur de ville lancé cette semaine doit répondre. La prospective, voulue par la municipalité, a été confiée au cabinet conseil AID Observatoire. Basée à Villeurbanne, l'entreprise est un spécialiste des études commerciales. La société qui possède un siège à Nantes connaît bien la région. C'est elle qui a notamment mené les enquêtes sur Bouaye ou Treillières.

## Pourquoi lancer une étude ?

Au regard de l'activité et de la situation, d'aucuns pourraient s'étonner de voir la commune mettre 27 000 € dans une étude alors que « le commerce du centre se porte globalement bien », reconnaît Pascal Paillard. Porté par un marché dominical qui attire 2 000 à 3 000 personnes, doté d'une place centrale attractive, Vallet ne souffre pas de dépérissement commercial. Contrairement à d'autres communes.

Tous services confondus, la capitale du muscadet, qui arrivera bientôt à 10 000 habitants, compte 73 « portes d'entrée ».

Et seulement « 4 locaux vides », rappelle le maire, Jérôme Marchais. Le cœur de ville rayonne sur un périmètre d'environ 45 000 habitants. Un chiffre qui tient compte de la démographie de l'ex-communauté de communes de Vallet, de la zone d'affluence du marché dominicale et de l'apport de population estimé à 5 000 personnes par an que génèrent les nouveaux services liés à la carte d'identité et au passeport biométrique.

Mais comme les autres villes, le centre commercial de Vallet est fragilisé par les nouveaux modes de consommation liés au e-commerce. Ou le montant des loyers parfois prohibitif. « Un 45 m<sup>2</sup> se loue aujourd'hui 1 100 € par mois », cite, en exemple, le maire.

L'étude en cours est donc faite pour préparer le centre-ville des 5 à 10 prochaines années. « C'est notre rôle d'élus d'anticiper », souligne Jérôme Marchais. « Et c'est plus facile à faire quand le climat est serein », ajoute l'adjoint au commerce.

## Rencontre et questionnaire

Pour la méthodologie, la clef de la réussite passe par la collaboration et la liberté de parole. Le cahier des charges, voulu par les élus, donne toute liberté au cabinet pour « mettre les acteurs autour de la table » et récolter les avis et desiderata. « Ce n'est pas un projet d'élus », insiste Pascal Paillard,



Le comité de pilotage en charge de suivre l'audit s'est réuni pour la première fois le 12 février dernier.

adjoint en chargé du commerce. « C'est aux commerçants de dire ce qu'ils veulent et comment ils voient leur avenir », indiquent les deux élus.

La démarche participative a commencé cette semaine. Sur la base d'un questionnaire ciblé et anonyme, le cabinet d'études va rencontrer l'ensemble des commerçants en face-à-face. Une restitution des échanges est prévue en mai prochain lors d'un atelier de concertation où seront conviés tous les acteurs du commerce. En parallèle, un questionnaire sera mis en ligne sur le site de Vallet, et sous format papier en mairie, à destination des consommateurs de Vallet et des villes voisines. Le cabinet va réaliser aussi 150 enquêtes par téléphone. Tout le processus sera suivi par un comité de pilotage composé

d'élus, de quatre commerçants représentant les deux associations : Acav et les Toqués valletais. Les chambres consulaires CCI et chambre des métiers sont associées à la démarche.

## Feuille de route en octobre

Les conclusions sont attendues, notamment par la majorité qui a aussi des projets dans les cartons pour le centre-ville. Parmi les propositions : la création de halles. « C'est toujours d'actualité. On en a parlé aux commerçants au début du mandat. Pour l'heure, il n'y a pas eu de relance. On souhaite que ça rentre dans la réflexion », a reconnu Pascal Paillard. La feuille de route opérationnelle, chiffrée et phasée, est fixée pour octobre 2018.

Hervé Pavageau

## Premiers travaux dans la Zac du Brochet

Hasard du calendrier, l'étude sur le cœur de ville se lance quelques mois avant le démarrage des premiers chantiers de voirie dans la future zone commerciale du Brochet. La nota-

## DÉVELOPPEMENT DURABLE. L'Ecocyclerie a collecté 220 tonnes d'objets en 2017

L'Ecocyclerie du Vignoble nantais (ECVN) ne connaît pas la crise. En témoigne l'attente avant l'ouverture des portes. C'était mercredi 28 mars : ils étaient une bonne vingtaine de personnes intéressées par la vitrine de printemps.

### Vignoble nantais/Val-

let. Pour les habitués, c'est l'affluence habituelle. « Les gens qui sont là ne veulent pas manquer la bonne affaire. Il y a aussi l'attrait de la vitrine sur le thème des activités de printemps avec les propositions de matériels, équipements et accessoires pour le jardin. », souligne Nathalie Lapeyre, responsable de l'ECVN.

Les rayonnages vont s'offrir progressivement avec d'autres articles de saison : camping, jouets et jeux de plein air, vélos vintage. « On est en plein dans le réemploi. Tous les objets sont en apports volontaires et traités dans nos différents ateliers spécialisés. Ils sont testés, tarifiés avant la mise en boutique », explique Médhi Bgane, encadrant technique. La structure vit au rythme des saisons. Par exemple dès le mois d'août, il sera temps de préparer la rentrée scolaire avec des fournitures ou du mobilier d'appoint pour les petits budgets et adaptés du consommé moins pour réduire les déchets.



L'Ecocyclerie du Vignoble nantais a ouvert sa vitrine de printemps.

L'Ecocyclerie du Vignoble est considérée comme un lieu de rencontre, facilitateur de lien social. « Je suis à la retraite. Je n'achète pas à chaque fois mais prends beaucoup de

plaisir à venir ici. Le contact est chaleureux », témoigne Marcel de Maisdon. Depuis son ouverture en fin d'année 2014, l'ECVN a étendu sa zone de chalandise et est en progression constante. La collecte pour l'exercice 2017 fait état de 220 tonnes et le chiffre d'affaires est de 220 000 €. Il s'agit d'une hausse de 10 % dans les deux cas par rapport à 2016.

### 140 clients par demi-journée

Le nombre de passages en caisse est de 140, en moyenne, par demi-journée. Le panier

moyen d'achats se situe autour de 10 €. L'ECVN compte six salariés en insertion à temps complet sur deux ans maximum. « On peut postuler toutes l'année. Il faut être éligible au contrat à durée déterminée d'insertion », précise Nathalie Lapeyre. Une cinquantaine de bénévoles encadrent, également, les activités. « Elles apportent leurs expériences et leurs compétences. Les personnes intéressées sont les bienvenues. »

■ Contact : zone des Dorices, 14, rue de l'Industrie, [www.ecocyclerieduvignoble.fr](http://www.ecocyclerieduvignoble.fr).

### En bref...

#### Braderie solidaire les 7 et 8 avril

**Le Pallet.** La Banque humanitaire organise une braderie solidaire le samedi 7 avril, de 9 h à 12 h, 15 et de 14 h à 17 h et le dimanche 8 avril de 9 h 30 à 12 h au Miroir des droits de l'homme, chapelle Saint-Michel, Le Pallet. A vendre : vêtements et chaussures neufs de bébés, enfants, femmes et hommes à petits prix. La totalité des bénéfices est destinée aux aides sociales (chèque carburant, chauffage, alimentaire...) de l'association. Contact : 02 40 80 90 61 ou [solidarite@banque-humanitaire.com](mailto:solidarite@banque-humanitaire.com).

# De l'or dans le pot de confiture

**Vallet** — La confiture de mirabelle de Lorraine d'Estelle Sauvion-Durand et Magalie Beck a remporté la médaille d'or au Concours général de Paris. Miam !

Banco pour une première participation. Muroise et compagnie rafle la médaille d'or au concours général de Paris. Le produit primé est une confiture à la mirabelle de Lorraine.

« **Les jurés ont donné des notes comparables à celles d'un muscadet sélectionné. Ils font état d'un très bel équilibre, d'une longueur en bouche parfaite** », explique Estelle Sauvion-Durand.

« **Tous nos produits sont élaborés entièrement par nos soins. La recette de notre mirabelle est à partir de morceaux généreux de fruit, voire entier, choisi** », complète Magalie Beck

Cette médaille, les deux patronnes confiturières de la Hersonière, à Vallet, la partagent avec leurs trois collaboratrices, Graziella, Brigitte et Nathalie. « **Chez nous, tout est fait maison, dans de grandes marmites en cuivre, et l'équipage est 100 % féminin !** »

## 200 000 pots remplis à la main

Muroise et compagnie propose un panel d'une trentaine de parfums, dont quinze bio. « **Le dosage est parfois complexe, quand il y a entre cinq et dix ingrédients par produit. Nous expérimentons et testons les saveurs auprès d'experts culinaires, la famille et l'entourage** », disent

Magalie et Estelle. La production annuelle de confiture représente en moyenne 200 000 pots, en majorité des contenants de 350 grammes. Le remplissage est effectué à la main.

L'argument d'un savoir-faire authentique à la française a ouvert de nouveaux débouchés à Muroise et compagnie. Depuis peu, les confitures concoctées à la Hersonière sont en bonne place au rayon épicerie fine dans deux grandes enseignes parisiennes : Printemps, Haussmann et Lafayette Gourmet. La liste de nouveaux clients fait état, également, de comités d'entreprise du monde de la haute couture. « **C'est la fabrication artisanale qui est récompensée, l'utilisation de composants naturels issus du terroir.** »

Muroise et compagnie trace sa ligne de développement. La médaille d'or est un nouvel atout. Estelle Sauvion-Durand et Magalie Beck l'utilisent en toile de fond du ralliement sur les réseaux sociaux : « **Confiture et bon pain le matin, votre journée commence bien.** » La petite entreprise a prévu de participer à deux rendez-vous nationaux : le salon des Epicures à Paris et celui de la Torrefaction à Bordeaux. Et puis, un projet avancé petit à petit : le transfert de l'unité de production dans une zone d'activité de l'agglomération valletaise.



Magalie Beck et Estelle Sauvion-Durand remportant la médaille d'or au concours général de Paris, avec leur confiture de mirabelle de Lorraine. | Crédit photo : Ouest-France

## JUSTICE. Future zone commerciale Vallet : les opposants déboutés

Le tribunal administratif de Nantes a rejeté les recours des propriétaires de terrains qui s'opposent à la création d'une zone commerciale à Vallet. Ces derniers ont deux mois pour faire appel.

**Vallet.** Les requêtes déposées par les deux propriétaires de terrains dans la zone du Brochet, secteur situé à l'entrée de Vallet, le long de la route nationale Nantes-Cholet, dans lequel doit être construite une zone commerciale, ont été rejetées par le tribunal administratif de Nantes, le 27 mars 2018. Les opposants avaient déposé deux recours. L'un contre le Plan local d'urbanisme de Vallet de 2013 modifiant le zonage agricole en zone économique à long terme. Le second contre la révision du SCoT de juin 2015.

Selon le juge, la réalisation du projet commercial se justifie par « la nécessité de rééquilibrer l'offre commerciale entre le centre-bourg de Vallet et la périphérie sud de celui-ci ». De plus, le tribunal estime que « le transfert de l'hypermarché au sud de Vallet renforcera l'attractivité



Le projet s'étend sur plus de 17 ha.

économique de la commune laquelle concentre désormais 60 % des emplois à l'échelle intercommunale ». D'autant que la consommation de 18 ha de terres agricoles, compensée « par une importante augmentation des zones naturelles », ne méconnaît pas « le principe de l'équilibre entre le développement urbain et la consommation économe des espaces naturels et ruraux », ajoute le juge.

Un argument que rejette Anne-Laure Fleurance. « Ces 18 ha soutenus auprès du SCoT étaient compensés par l'abandon du projet de zone d'activités aux Tuileries. Or, la

commune de Vallet a acquis l'année dernière les terrains pour permettre justement de développer une zone d'activité aux Tuileries. Le juge ne voit que les belles intentions et ne prend absolument pas en considération les actes qui sont ensuite en parfaite contradiction avec les paroles faites pour faire passer les projets au niveau du SCoT », a commenté, après le jugement, l'une des propriétaires qui a déposé le recours.

Dans cette décision, la Valletaise déplore que « le développement commercial qui se fait au détriment des communes voisines soit complètement

ignoré. » « Ce jugement est en complet décalage avec la prise de conscience actuelle de nombreuses villes qui ne peuvent que constater la désertification de leur centre-ville après l'installation de zones commerciales en périphérie. Plusieurs rapports ont été publiés sur le sujet. Suite à ces rapports a été mis en place le programme Action cœur de ville prévoyant 5 milliards d'euros pour justement revitaliser des centres-villes en difficulté », ajoute la requérante, déboutée.

### Collectivité soulagée

Interrogé, Pierre-André Perrouin, président de la communauté de communes de Sèvre et Loire, a indiqué que le jugement était « une bonne nouvelle pour le territoire. C'est un soulagement. La volonté de la collectivité, c'est que ce conflit s'arrête. Elle se tient prête à débloquer les fonds (Ndlr : les indemnités d'expropriation) », souligne l' élu. Sur le terrain, les travaux pour le diagnostic archéologique ne sont pas terminés. Les engins de chantier rencontrent des difficultés pour reboucher les tranchées pleines d'eau. Les premiers travaux de viabilisation sont attendus d'ici la fin de l'année. Notamment pour construire la station-service à l'entrée de zone. Aucune partie n'a été condamnée à payer les frais engagés par l'autre partie. Les opposants ont deux mois pour faire appel de la décision.

Hervé Pavageau



# NUMÉRIQUE. La fibre est arrivée !

Comme à Gorges le mois dernier (lire L'Hebdo de Sèvre et Maine du 15 mars), le conseil départemental est venu faire un point d'étape sur le déploiement de la fibre optique sur la commune. Après la pose d'armoires, le raccordement est désormais possible pour certains secteurs. D'ici 2020 ce sont 3 700 foyers ou entreprises qui pourront obtenir un débit supérieur à 30 mégabits par seconde.

Pour garantir l'égalité d'accès à Internet, le conseil départemental a décidé de lancer un vaste plan d'amélioration du débit Internet. C'est même la fibre optique qui va se déployer sur le département : 108 000 prises (logements, bureaux, entreprises, équipements publics...) en seront équipées sur

52 communes, d'ici 2021. Pour un investissement de 108 millions d'euros. « Si nous ne le faisons pas, personne ne le fera. Et on aura une fracture entre Nantes métropole naturelle dotée et le reste du territoire. Nous l'avons déjà atténuée entre 2013 et 2016 avec la montée en haut débit. Mais ce programme, on a décidé de suivre de très près en créant Loire-Atlantique numérique, lance Jérôme Alemany, conseiller départemental. Aussi bien pour les travaux (ouverture de tranchées, raccordement aux armoires...) que pour mettre les particuliers et entrepreneurs en relation avec les opérateurs. Car il ne se passera rien si les personnes intéressées ne se manifestent pas ».

La ville fait partie des premières communes à avoir été retenue. Au même titre que Pinniquau ou Clisson-Gorges. L'asso-

ciation Dorices développement aura su appuyer sur la nécessité de ce service. « Plus que pour les particuliers, les entreprises ont un énorme besoin de cette performance de réseau. Autant que des voies de communication. Que ce soit pour transférer des données en masse ou pour le paiement en ligne... » observait Pierre-André Perrouin, président de la commune de communes Sèvre et Loire. Quand j'entends que certains sont obligés d'aller dans le Maine-et-Loire pour traiter leurs fiches de paye, par manque de débit, ce n'est pas normal ». L'intercommunalité sera partiellement quadril-

lée dans les prochaines années : quatre autres communes seront équipées (Mouzillon, Divette-sur-Loire, Le Loroux-Bottereau et Saint-Julien de Concelles). Soit plus de 10 700 locaux, dont 800 entreprises sur 10 zones d'activités. « C'est environ 22 000 personnes. Pour un budget de 11,5 millions d'euros », estime Jérôme Alemany.

## Rues de bel air et de la métairie raccordable

Aujourd'hui, des secteurs de Vallet peuvent contacter un opérateur. Les premiers rac-



Le conseil départemental, via son organisme Loire-Atlantique numérique, a présenté le coût pour accéder à ce nouveau service.

dements sont désormais possibles. Les maisons de la rue de Bel air et de la rue de la Métairie peuvent recevoir la fibre optique. Puis viendra prochainement la rue Georges Bizet et l'avenue des Papillons blancs. Et tout le centre-ville et tous les villages allant de Mouzillon à La Boissière-du-Dore. En 2019-2020, ce sera au tour de toutes les parties ouest (Bonne-Fontaine) et est (Chaloussières, Chaboussières), Erhin, en 2021, toute la

partie sud-est (des Rosiers aux Corbelleires). Un site Internet est mis à jour régulièrement pour observer l'avancée du déploiement de la fibre (numérique. Loire-atlantique.fr, rubrique suis-je éligible ?).

« Ce n'est qu'une première étape », tenait à rassurer Jérôme Alemany devant son homologue Charlotte Luquau, élue de la minorité, et Pierre-André Perrouin, qui ont déjà fait remonter d'autres

■ Renseignements sur numérique.loire-atlantique.fr.

## Une formation pour les artisans

Pour accompagner les entrepreneurs souhaitant acquérir les connaissances de base en informatique (bureautique et Internet) et être autonome, la chambre de métiers et de l'artisanat met en place des formations sur 9 jours. Un dispositif suivi par 160 artisans en 2017. Les sessions sont prévues les lundis 14 et 28 mai ainsi que les 4, 11, 18 et 25 juin et les 2, 9 et 16 juillet au centre technique communautaire à Divatte-sur-Loire (rue Jean-Monnet).  
Contact : formationcontinue44@artisanatpaysdelaloire.fr ou au 02 51 13 83 88.

### LIRE EN PAGES VIGNOBLE

Cartes d'identité : les délais s'allongent

### LIRE EN PAGES SPORTS

Lutte : Carla vice-championne de France

# Le commerce de proximité dissoute

L'association boissérienne pour un commerce dynamique est dissoute. L'objet pour lequel l'association s'est créée en 2014 n'ayant plus lieu d'être. La supérette, saurée, a été reprise.

Quatre années d'existence. C'est la durée qu'aura vécue l'Association boissérienne pour un commerce dynamique. Créée en 2014, l'association a été dissoute, suite à une décision prise à l'unanimité en assemblée générale. La décision s'est imposée naturellement. L'association n'ayant plus « de raison d'être », explique Stéphanie

Bouyer. « Le commerce de proximité est sauvegardé. La mission est accomplie », ajoute l'ex-présidente.

Comme son nom l'indique, l'association avait été constituée pour maintenir la supérette de la petite commune du Vignoble qui compte encore un restaurant, un salon de coiffure et un garage automobile. « A l'époque, le gérant voulait céder le fonds de commerce. On arrivait en fin de bail. Il n'y avait aucun repreneur », rappelle l'habitante.

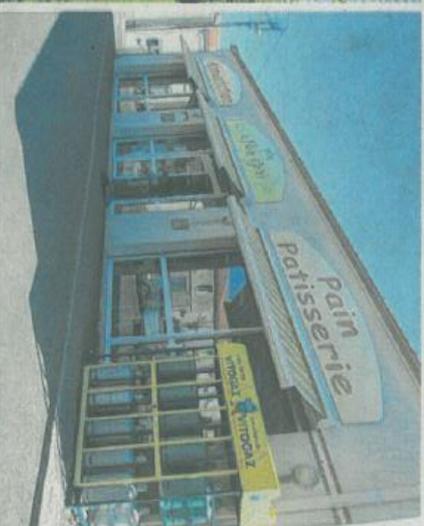
## Enquête et travail administratif

Le premier travail de l'asso-

ciation, forte d'une vingtaine d'adhérents, a été de réaliser en 2015 une étude auprès des habitants. « On souhaitait savoir ce que la population attendait de son commerce de proximité », explique l'habitante. 40 % des habitants, soit moins de 200 foyers, ont répondu au questionnaire. Les conclusions du diagnostic ont révélé que les Boissériens voulaient voir les heures d'ouverture augmenter et l'arrivée de services supplémentaires : relais colis, pressing... Accompagnée de la mairie, l'association a réalisé dans l'ombre un important travail administratif. « On a essayé d'ouvrir des dossiers

de proximité.

Stéphanie Bouyer, ancienne présidente de l'ACBD, association qui s'était créée pour maintenir le commerce de proximité.



de subventions. Regardé le statut juridique que pourrait avoir le commerce. L'idée de départ était de faire une Scop, Société coopérative de production », rappelle Stéphanie Bouyer. Le dossier trop complexe est vite abandonné.

L'ACBD se tourne alors vers la recherche de candidats à la reprise. Finalement, l'horizon se dégage avec le projet de Michelle Poilane. La salariée décide de se lancer dans l'aventure en déposant un dossier de reprise.

La gérante qui a repris le commerce à la fin de l'été 2017 n'est pas partie d'une page blanche. L'association lui ayant transmis

## Un premier bilan « positif » pour l'épicerie

Cela fait huit mois que Michelle Poilane a repris l'épicerie, « Michi-Dorée ». Le premier bilan est plutôt « positif. Je suis dans les prévisions », avoue la gérante. « Les gens viennent plus régulièrement. Notamment l'après-midi. C'est l'effet des nouveaux horaires », ajoute-t-elle. Pour capter les consommateurs, la première décision de la commerçante a en effet été d'élargir la grille horaire. Le produit d'appel reste le pain. Le commerce fait dépôt. Et les achats d'épicerie de dernière minute. En parallèle, la supérette continue d'étroffer l'offre de services. En plus du relais postal et le retrait d'argent (Crédit agricole et La Poste), l'épicerie qui vend du gaz et des cartes de pêche fait dépôt pressing. Elle développe également les produits locaux : viande bovine, vins fournis par des producteurs du territoire, confitures, bière artisanale, charcuterie... En période automnale et hivernale, le magasin de proximité

propose aussi la vente d'huîtres. La gérante qui se bat « pour faire vivre le commerce de proximité » a déposé deux dossiers pour élargir la gamme d'activités. Le premier, en cours de négociation, doit permettre au magasin de faire dépôt colis. Le second est instruit auprès de la Française des Jeux. Le commerce souhaite vendre des jeux à gratter hors PMU. Seule petite ombre au tableau, l'élan de la population pour son commerce s'est calmé. Par rapport à la période de réouverture. Si la commerçante accueille « des habitués » et constate « voir plus de jeunes et des gens de La Remaudière », elle aimerait aussi voir « plus d'habitants de la commune ».

Le magasin est ouvert du mardi au vendredi de 7 h à 13 h et de 15 h 30 à 19 h, le samedi de 7 h 30 à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h, et le dimanche de 8 h à 12 h 30.

« tout le travail » effectué depuis sa création. Un travail que Michelle Poilane a repris. La première décision pour la nouvelle gérante a été d'élargir la grille horaire du commerce qui fait aussi dépôt de pains et relais postal (lire encadré).

« Un commerce de proximité est essentiel pour la vie d'une petite commune comme la nôtre. C'est un lieu social de rencontres, d'échanges. Sans commerce, une commune se meurt », rappelle l'ex-présidente.

Hervé Pavageau

## COMMERCE. La supérette assure en plus le service postal

Suite à la fermeture du bureau de poste, Cocci Market prend en charge ses services depuis une semaine. Ce transfert a permis de créer un emploi à la supérette et aux habitants de continuer à bénéficier du relais postal 6 jours sur 7, avec une amplitude horaire deux à trois fois plus importante.

Le Cocci Market du Pallet n'est pas qu'une simple supérette. De nombreux services sont proposés par le couple de gérants Pascal et Virginie Brochard, qui a racheté le fonds de commerce il y a un an. Le dernier en date ? Le relais postal. Depuis le jeudi 19 avril, il est possible de retirer du courrier et des colis, acheter des timbres et des enveloppes, affranchir et expédier des lettres et recommandés, déposer des envois postaux, et même, pour les clients du Pallet de la banque postale, de retirer de l'argent de dépannage en espèces (jusqu'à 150 € par semaine sous conditions).

Actée le 18 avril, la fermeture du bureau de poste, face à la mairie, a précipité ce transfert. Ce bureau n'était ouvert que 3 heures par jour, du lundi au samedi (9 h à 12 h le samedi, de 14 h à 17 h du lundi au



Les gérants Virginie et Pascal Brochard (derrière le comptoir), formés par Philippe Denieul (un cadre de La Poste), offrent une multitude de services dans leur supérette, dont le relais postal.

vendredi), soit 18 heures par semaine. Le trafic allait crescendo et l'inéluctable est arrivé. « Quand un bureau ferme, La Poste s'engage à ce qu'un commerce ou la mairie prenne la suite pour assurer le relais postal. L'objectif est que le client ne voit pas de différence », signale Philippe Denieul, chargé d'animer ces partenariats en Loire-Atlan-

tique. Le département compte à l'heure actuelle 43 relais, le plus souvent installés dans des communes de petite taille comme Le Pallet.

### Création d'emploi

Ce maintien d'un service de proximité, « primordial » aux yeux de Virginie Brochard, présente un autre avantage. Les habitants du Pallet (mais pas que) pourront accéder aux services de La Poste 6 jours sur 7 avec une amplitude horaire hebdomadaire désormais élargie à 45 heures. « On a accepté la proposition de la mairie en début d'année d'assurer le relais postal. C'est important pour une commune comme Le Pallet qui est dynamique et qui va accueillir de nouveaux habitants avec la construction de lotissements. On a eu une formation d'une journée, il y a un bon soutien derrière de La Poste sur lequel on peut s'appuyer », expliquent Virginie Brochard et son époux,

dans l'obligation d'étoffer le personnel.

Le couple a pu embaucher une personne supplémentaire (contrat de 24 heures), passant de trois à quatre salariés. En plus des tâches inhérentes à leur activité première (mise en rayon, tenue de caisse...), la supérette est multiservices : dépôt de pressing, dépôt de pain, dépôt de gaz, point relais auprès de deux banques (Le Pallet ne possède pas de distributeurs automatiques de billets), livraison à domicile chez des habitants du Pallet et un peu de presse quand les kiosques de la commune sont fermés. Il faut désormais ajouter le relais postal.

■ Cocci Market (et son relais postal) est ouvert mardi, mercredi, vendredi et samedi, de 8 h à 13 h et 15 h 30 à 19 h 30, jeudi de 8 h à 13 h, et dimanche de 9 h à 13 h.

Vincent Malbœuf

255

- La Loire-Atlantique compte à ce jour 255 points de service postal, dont 160 bureaux de poste, 62 en agence communale (mairie) et 43 en points relais comme la supérette du Pallet. Un chiffre stable par rapport à l'an passé. « Notre réseau change et se modernise. Les bureaux diminuent certes année après année en milieu rural, mais le service est désormais remplacé par un autre format », explique Virginie de Bettignies, attachée de presse du groupe La Poste en Pays-de-la-Loire. Autre chiffre : 98 % de la population dans le 44 est à moins de 5 km d'un point de service postal. C'est au-dessus de la moyenne nationale (95 %).

■ DIVATTE-SUR-LOIRE

## FOOD TRUCK. Cette mère de 6 enfants roule pour la cuisine

La Divattaise de 42 ans, mère de six enfants, s'est reconvertie dans ce qu'elle aime faire le plus : cuisiner. Depuis deux mois, elle gare son food truck La Féestine sur des zones d'activité.

A Divatte-sur-Loire, Nora Loir, ancienne aide soignante puis secrétaire comptable, a décidé d'ouvrir son food truck de cuisine traditionnelle. Drôle de reconversion pour cette femme passionnée de cuisine âgée de 42 ans. « J'ai l'habitude de cuisiner pour ma famille. Nous sommes nombreux, huit en tout dont mes six enfants. Cuisiner est un plaisir. J'avais envie d'exploiter cela et d'en faire un métier qui me plaît. J'ai effectué une formation d'un mois en restauration rapide, une formation en hygiène et une étude de mar-



Nora Loir devant son food truck La Féestine

ché. Cela m'a permis de créer un réseau de personnes pour m'aider et me soutenir. »

Le camion est sur les routes depuis le 19 mars. Les lieux d'implantation ne sont pas encore fixes, mais sa clientèle intéressée est plus des employés du tertiaire

et des bureaux. Nora Loir se fixe deux objectifs : s'implanter essentiellement dans des parkings privés pour répondre ainsi à cette clientèle et développer le créneau événement entreprises. « J'ai déjà fourni 45 repas lors d'une réunion commerciale à

Carquefou. L'entreprise était très satisfaite. »

Deux menus par semaine sont proposés : un menu élaboré pour 9,50 € (plat et dessert) et un plus simple, avec tarte, salade ou quiche. « Les produits sont frais. J'ai fait le choix de ne pas avoir de congélateur. Tout est fait maison. Les légumes proviennent du Potager associatif à Saint-Julien-de-Concelles. »

Les retours sont positifs, les clients reviennent et il y a déjà des habitués. Il faut dire que les portions sont généreuses et les plats alléchants. « Je préfère qu'il y en ait trop que pas assez ! Il faut que le prix soit justifié. »

■ Retrouvez Nora Loir et son food truck sur la page Facebook dédiée. Contact : 06 50 67 30 29.

## INTERNET

### **Sèvre et Loire : site dédié à l'économie**

Le nouveau site Internet économique de la Communauté de Communes Sèvre et Loire (CCSL) vient d'être mis en ligne. Le service de développement économique de la CCSL tenait à développer des outils efficaces pour encourager la vitalité économique du territoire. En quelques clics, le site permet d'avoir accès 24 heures/24 à des actualités, des portraits de chef d'entreprise, une sélection d'articles de presse sur la vie économique du territoire ainsi que des rubriques claires et pratiques comme le « Talent du mois », des offres d'emploi, des offres d'implantation avec des terrains ou des locaux disponibles et l'identité économique.

Site Internet : [www.economie.cc-sevreloire.fr](http://www.economie.cc-sevreloire.fr).

➔ LE LOROUX-BOTTEREAU. La jardinerie Acti Nature fermera le 12 juin

# Activité « recentrée »

Le directeur de la branche Acti (Terrena) évoque des reclassements pour les salariés lorousains.

**C**omme nous l'annoncions (voir *Presse Océan d'hier*), Acti Nature va fermer les portes de sa grande surface de jardinage, animalerie et outillage, située 19 rue de la Liotterie.

« On est en train de bosser notre dossier », reconnaît Alain Bretaudeau, directeur de la branche Acti, filiale de Terrena. « On avait décidé d'un point de vue stratégique de se recentrer sur notre activité de base, l'agriculture, plutôt que le particulier », argumente-t-il.

**« Des reclassements seront proposés dans le groupe Terrena »**

Est-ce lié à la récente absorption de Bretaudeau par Acti ? « La fusion entre Bretaudeau et Acti a été validée au 2 mai 2017, mais ça n'a rien à voir », poursuit son directeur.



Le Loroux-Bottereau, hier : Acti, 19 rue de la Liotterie fermera, des reclassements sont prévus. PO-FT

Que deviendront les emplois du Loroux-Bottereau (moins de 10) le 12 juin ? « Il n'y aura pas de suppressions d'emplois et des reclassements seront proposés. Le groupe a des offres tous les jours et notre objectif est bien

de reclasser. Le groupe, avec ses 15 000 salariés, a suffisamment d'offres et il y a des formations. » Acti est une branche de Terrena fondée en 2004. Elle emploie 80 salariés répartis entre Acti énergie (combustibles, car-

burants), Acti négoce (agro-fournitures, céréales), et Acti nutrition (aliments pour l'élevage). Et Acti Nature, le réseau de magasins de proximité auquel appartient celui du Loroux-Bottereau.

F.T.

## Le Loroux-Bottereau

### Succession bretonne au bar-tabac Le Central



*Sylvie et Moreira Pollenec sont les nouveaux propriétaires du bar tabac.*

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Le bar-tabac de la place de l'église a une telle tradition que sa disparition est toujours les prémices d'une agonie villageoise. Rien à craindre pour Le Central du Loroux. Au départ discret des anciens propriétaires, a succédé l'arrivée rapide et enthousiaste de deux Finistériens. Sylvie et Moreira Pollenec, originaires de Brest, ont fait leurs classes commerciales à Morlaix. Mais, très vite, le désir de travailler ensemble et de trouver une nouvelle dynamique les ont portés vers d'autres horizons. « **Nous étions**

**depuis longtemps attirés par la région nantaise et mon mari est revenu d'une visite au Loroux avec un véritable coup de cœur** », explique Sylvie Pollenec. Sans hésitation ni nostalgie, ils sont prêts à s'inscrire dans la tradition du petit muscadet. Ils ont aussi comme projet de mieux accueillir les plus jeunes avec des soirées à thème où les groupes du coin auront leurs chances. Enfin, il n'y a pas de changements pour les ouvertures, sinon un samedi non stop.

# À l'Ecocyclerie du Vignoble, on se prépare au rush

**Vallet** — Le bonheur de dénicher la perle rare semble indélébile. Bénévoles et salariés sont aux petits soins pour les visiteurs et doivent composer avec l'essor démographique du secteur.

La saison des déménagements se profile. Pour l'Ecocyclerie du vignoble nantais (ECVN), c'est une grosse période qui se dessine. Qui plus est, la structure d'activité est installée à Vallet, commune qui devrait accueillir une centaine de familles supplémentaires dans les deux mois qui viennent. « On affine notre organisation et lance un appel aux bénévoles, souligne Nathalie Lageyre, responsable de l'ECVN. En temps normal, on est assez pour bien fonctionner. Mais avec la période estivale, un certain nombre d'entre-nous part en vacances. »

« On recrute également des salariés en insertion à temps complet, pendant deux ans maximum. On peut postuler toute l'année. Il faut, pour cela, être éligible au contrat à durée déterminée d'insertion », précise la responsable.

Ce contrat a pour objectif de favoriser l'embauche de personnes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières. L'Ecocyclerie, en tant que structure d'insertion par l'activité économique et employeur, propose un encadrement spécifique adapté pour accompagner les bénéficiaires.

## Détournement d'objets

L'Ecocyclerie du vignoble, c'est actuellement plus de 200 visiteurs en moyenne, pour chacune des trois demi-journées d'ouverture hebdomadaire, et 140 passages en caisse.

« Quest-ce qui fait ce succès ? « Vous pouvez revenir deux semaines de suite, vous trouverez à chaque fois des rayonnages qui changent de présentation. C'est un bonheur de parcourir les allées », témoigne Mar-



À l'Ecocyclerie du vignoble nantais, le réemploi est de mise.

CREDITPHOTO - OUEST-FRANCE

cel qui réside au Landreau.

« Le thème de nos vitrines s'inscrit dans l'actualité des saisons, loisirs, outillage, bricolage, par exemple, détaille Médhi Dbane, encadrant technique. On ne passe pas à côté des périodes festives, avec des suggestions de cadeaux, comme c'est le cas pour la Fête des mères, la Fête des pères. »

Plus de 220 tonnes ont été collectées par l'ECVN en 2017. « On est dans le plein réemploi. Tous les objets sont en apports volontaires, traités, testés, tarifés par les salariés et les bénévoles avant la mise en boutique », explique Nathalie Lageyre.

Un nouvel atelier vient d'être créé, autour du concept du détournement

d'objets : une saucière est devenue un pot de fleur ; une fourchette est transformée en support pour des photos ; un disque microsillon en vinylite est une colonne pour accrocher des bijoux.

**Contact.** Zone Industrielle des Dorices, 14, rue de l'Industrie, [www.ecocyclerieduvignoble.fr](http://www.ecocyclerieduvignoble.fr).

# ECONOMIE. Un rendez-vous de « marque » pour les patrons !

Festi' and Co, le rendez-vous destiné aux chefs d'entreprise, se déroule le jeudi 14 juin à la Pierre-Percée. La nouvelle marque économique du territoire va être présentée lors de la soirée.

Le premier rendez-vous organisé sous la bannière Sèvre et Loire avait attiré 300 entrepreneurs du territoire au zoo de La Boissière-du-Doré. Un bon millésime. Pour la deuxième édition fixée le jeudi 14 juin, Festi' and Co, rencontre économique organisée par la communauté de communes, a choisi comme décor les bords de Loire et le site naturel de la Pierre-Percée, à Divatte-sur-Loire. Si l'endroit change, le principe de l'événement reste le même.

Le rendez-vous n'est pas un séminaire d'affaires. L'événement se veut un temps d'échanges et de rencontres. Les patrons y viennent pour partager et faire de la mise en réseau, « en toute simplicité », souligne Marion Belloin, en charge du service Développement économique.

### 3 700 établissements

La soirée participative propose un menu à la carte composé de quatre ateliers. Le plat principal devrait être « la présentation et le lancement d'une marque économique pour le territoire », souligne Pierre-André Perrouin, président de la communauté de communes. Quelle en sera l'identité ? Mystère. Rendez-vous le 14 juin pour en savoir plus sur l'opération.

Fort de 18 zones d'activités, Sèvre et Loire compte environ



L'an dernier, 300 patrons avaient participé à la rencontre organisée au zoo de La Boissière-du-Doré.

3 700 établissements avec les professions libérales et l'activité agricole et viticole. Les quatre plus gros employeurs (plus de 200 salariés) sont Lactalis et l'hypermarché U de Vallet, ainsi que l'entreprise de menuiserie Janneau et l'hôpital public du Loroux-Bottereau.

Pour attirer de nouvelles entreprises, la collectivité ne met pas en avant que sa seule proximité avec la métropole nantaise. « Aujourd'hui, les entreprises ne regardent pas que le prix du foncier. Elles recensent le cadre de vie, les infrastructures routières et ferroviaires, les services (salles de sport, équipements, pistes cyclables...) pour le bien-être de leurs salariés... », commente Paul Corbet, vice-président en charge de l'économie.

Logique dans ces conditions que les élus et les services recen-

sent l'implantation des futurs parcs d'activités. Le trait de crayon est relativement rapide à tracer sur la carte.

« Les zones devront être à proximité de grands axes routiers », souligne le président de Sèvre et Loire. Pour le territoire traversé par RN 249 et demain par la future liaison structurante, les choix d'implantation devraient se situer le long de l'axe Nantes-Cholet. On n'en est pas là. L'actualité, c'est l'accueil de nouveaux candidats à l'installation. Des projets sont en cours dans la zone du Plessis au Loroux-Bottereau et dans celle

des Dorices à Vallet. Un autre dossier est aussi sur la table de la collectivité : celui d'étudier la faisabilité de la réhabilitation de la gare du Pallet en bâtiment à vocation économique et de coworking.

■ Festi' and Co, le jeudi 14 juin à partir de 18 h à la Pierre-Percée à Divatte-sur-Loire. Inscription à : [deveco@cc-sevreloire.fr](mailto:deveco@cc-sevreloire.fr) ou par téléphone au 02 51 71 52 20.

Hervé Pavageau

LIRE EN PAGES VIGNOBLE

**Semes : l'association d'insertion sollicitée**

## COMMERCE. Le magasin Acti fermera en juin

Les deux derniers magasins d'Acti Nature du département vont fermer leurs portes. Cela concerne la jardinerie du centre-ville qui emploie quatre salariés. La direction a justifié cette décision.

Le 13 juin prochain, le magasin Acti nature fermera ses portes. Situé rue de la Liotterie, le magasin de jardinage et de petit bricolage, autrefois sous l'enseigne Mainguy, était devenu en 2007, propriété de Terrena. Comme plusieurs autres sites en Vendée et Loire-Atlantique qui employaient 135 salariés. Mais depuis, l'enseigne a beaucoup évolué.

Elle a d'abord pris ses distances avec Terrena en créant une structure autonome. Se recentrant sur les activités négoce grandes cultures, l'agro-fourniture (semence, protection plante, équipement de protection...) et l'œnologie. Elle a fermé des plates-formes (Vallet, La Remaudière...) et ses magasins.

### Pas rentable ?

Aujourd'hui, elle ne compte plus que 80 salariés. « L'activité pour le grand public, c'est compliqué et particulier. On n'est pas structuré pour. Notamment avec l'émergence du e-commerce. On ne sait pas faire », indique Alain Brétaudeau du groupe Acti.

Avec celle de Saint-Sébastien, la boutique loroussaine était la



La jardinerie avait ses fidèles clients. Ils devront trouver un autre commerce.

dernière à exister. Huit salariés y travaillent. Se pose pour eux la délicate question de la reconversion. « Des propositions ont été faites mais elles sont loin de nous satisfaire en termes de secteur géographique et de salaire », exprimait l'un d'entre eux. « Notre direction des ressources humaines travaille chaque dossier. On n'est pas des sauvages », expliquait le cadre dissonnais.

Les clients référencés ont été avertis par lettre. Si les employés ont gardé le silence depuis l'annonce en février, ils ont placé un livre d'or à l'accueil. Personne ne comprend vraiment cette décision, « d'autant que l'établissement était très fréquenté », exprime un client. Pas

assez pour qu'il soit « rentable économiquement » précise-t-on chez Acti. « Son activité est très marquée par les saisons. Un printemps pourri et on se retrouve avec des stocks sur les bras. On ne peut prendre le risque de mettre tout le groupe en péril. Et puis, nous ne sommes plus aux normes et n'étant pas propriétaires, on pouvait difficilement améliorer les choses », conclut Alain Brétaudeau.

En 2017, Terrena avait déjà cédé ses 44 magasins Gamm Vert (jardinerie grand public) à InVivo, premier groupe coopératif français. « La cession de la distribution grand public va nous permettre de nous recentrer sur nos activités de distribution agricole et rurale », avait déclaré le président Hubert Garaud, président de Terrena. L'explication ressemble.

Laurent Fortin

### LIRE EN PAGES SPORTS

## Foot : les U15 du LLOSC gagnent l'Europ'foot

## EMPLOI. L'Ecocylerie du Vignoble recrute toute l'année

La saison des déménagements se profile. Pour l'Ecocylerie du vignoble nantais (ECVN), c'est une grosse saison qui se dessine. Ses responsables lancent un appel aux bénévoles et aux salariés en insertion.

« On se prépare au grand rush. On affine notre organisation et surtout on lance un appel aux bénévoles. En temps normal, on est assez pour bien fonctionner. Mais avec la période estivale, un certain nombre part en vacances », souligne Nathalie Lageyre.

« On recrute, également, des salariés en insertion à temps complet pendant deux ans maximum. On peut postuler toute l'année. Il faut, pour cela, être éligible au contrat à durée déterminée d'insertion », précise la responsable de l'ECVN. Ce contrat a pour objet de favoriser l'embauche de personnes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières. L'ECVN en tant que structure d'insertion par l'activité économique et employeur, propose un encadrement spécifique adapté pour accompagner les bénéficiaires.

### Des vitrines qui déménagent

L'Ecocylerie du Vignoble,



L'Ecocylerie du Vignoble nantais propose des suggestions et idées de cadeaux à l'occasion de la fête des mères et la fête des pères.

c'est actuellement plus de 200 visiteurs en moyenne pour chacune des trois demi-journées d'ouverture hebdomadaire, 140 passages en caisse. Quelle est la clé de ce succès ? « Vous pouvez revenir deux semaines différentes à suivre, vous trouverez à chaque fois des rayonnages qui changent de présentation. C'est un bonheur de parcourir les allées », témoigne Marcel qui réside au Landreau. « Le thème de nos

vitrines s'inscrit dans l'actualité des saisons, loisir, outillage, bricolage, par exemple. On ne passe pas à côté des périodes festives avec des suggestions de cadeaux comme c'est le cas pour la fête des mères, des pères... », détaille Médhi Dbane, encadrant technique.

Plus de 220 tonnes ont été collectées en 2017 par l'ECVN. « On est dans le plein réemploi. Tous les objets sont en apports volontaires, traités,

testés, tarifés par les salariés et les bénévoles avant la mise en boutique », explique Nathalie Lageyre. Un nouvel atelier vient d'être créé dans le concept du détournement d'objets : une saucière est devenue un pot de fleurs ; une fourchette : un support pour des photos ; un disque microsillon en vinylite : une colonne pour accrocher des bijoux.

■ Plus d'information : [www.ecocylerieduvignoble.fr](http://www.ecocylerieduvignoble.fr)

## La Chapelle-Heulin

### Un artisan fleuriste ouvre ses portes

#### Vitrine

Samedi, Ludivine Idier, commerçante et artisan fleuriste, a officiellement ouvert les portes de Violette & cie, dans les nouveaux locaux commerciaux, rue André-Ripoche.

On y trouve des fleurs coupées, des plantes, de la décoration, des bouquets ou des compositions pour tous les événements.

La fête des mères, dimanche, sera l'occasion de venir découvrir les lieux.

Ludivine Idier habite à proximité de La Chapelle-Heulin. Il y a deux ans, elle apprend que des locaux commerciaux vont être proposés à la location et décide de saisir l'opportunité et de poser sa candidature à la mairie.

Elle doit ensuite convaincre les élus municipaux de la viabilité de son projet. Début 2017, la mairie lui annonce que son projet est retenu et qu'elle pourra bénéficier d'un local qu'elle a pu choisir. Elle officie aujourd'hui dans un espace de 50m<sup>2</sup>, qu'elle a pu aménager selon ses goûts.



*Ludivine Idier, gérante du magasin Violette & cie.*

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

**Violette & cie**, rue André-Ripoche. Ouvert les mardi, jeudi, vendredi et samedi, de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h, et le mercredi, de 9 h 30 à 12 h 30, et le dimanche, de 9 h 30 à 13 h. Contact. [violetteet-cie.artisanfleuriste@gmail.com](mailto:violetteet-cie.artisanfleuriste@gmail.com) et tél. 02 40 31 57 15

# 300 locaux bientôt raccordés au très haut débit

**Vallet** — Ce n'est plus qu'une question de jours. Le très haut débit va entrer en fonction dans la commune. Des élus s'inquiètent de l'équité de la distribution.

Le chantier de déploiement du réseau de communications électroniques en fibre optique a débuté en janvier. Il interpelle certains.

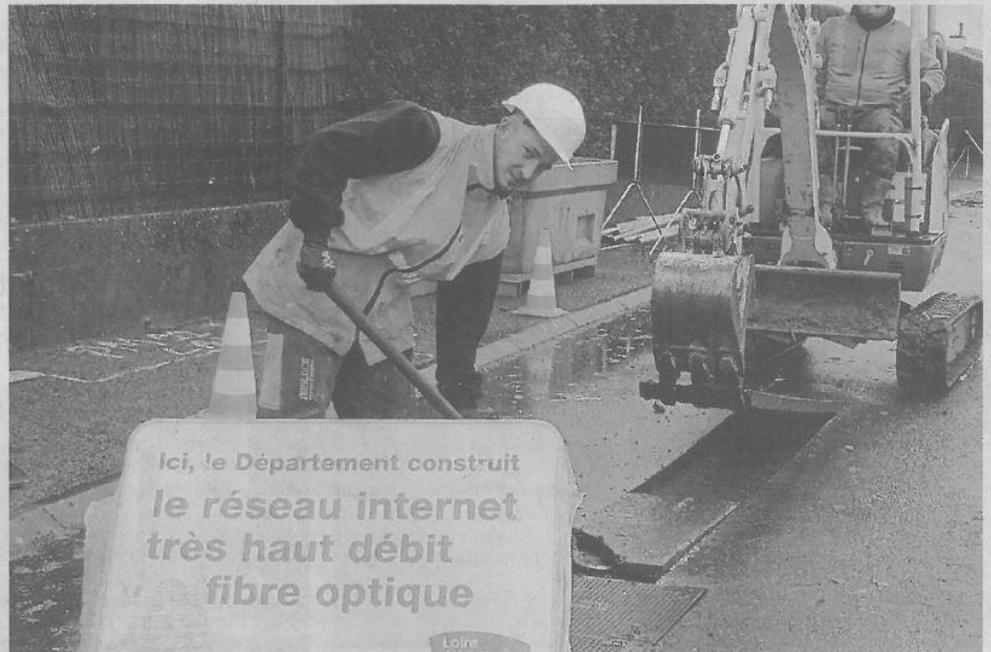
Jérôme Allemamy, conseiller départemental, président de Loire-Atlantique numérique, est venu répondre aux préoccupations des élus, en lever de rideau du conseil municipal. « Le remplacement du réseau historique en cuivre va s'étaler sur trois étapes. Actuellement, trois cents locaux sont raccordables dans la partie nord de l'agglomération, particulièrement la zone industrielle des Dorices. La commercialisation est une question de jours. » Comme pour le gaz ou l'électricité l'abonnement est aussi nécessaire.

Trois des plus gros villages de la commune, la Chalousière, les Chaboissières, Bonne-Fontaine ne seront connectés que dans la période 2022 à 2025. « Une grande partie de leurs résidents sont des jeunes ménages, souligne Mathieu Legout, adjoint au maire. Certains équipements sont déjà installés dans ces lieux. Ils permettent d'avoir un débit local parfois plus important qu'à Nantes. » Pour la Gobinière, autre gros village, il ne semble pas avoir de solution pour le moment.

## L'après 2021 en question

L'arrivée d'Internet à très haut débit optique à Vallet, c'est 3 700 locaux éligibles, environ 7 770 habitants sur les 9 500 actuels.

Dans le territoire intercommunal, 10 800 locaux sont admissibles. Le conseil départemental est aux manet-



Le chantier de déploiement du réseau de communications électroniques a débuté en janvier dernier. Près de 300 locaux sont déjà raccordables.

CREDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

tes de l'opération. Nicole Lacoste, s'inquiète : « Que va-t-il se passer au terme de votre mandat en 2021 si votre équipe n'est pas réélue ? Que la nouvelle équipe en place n'est pas favorable ? » Jérôme Allemamy se veut rassurant : « C'est un objectif national de couvrir tout le territoire. Je ne vois pas qui pourrait opérer

contrairement. De notre côté, on ne va pas attendre 2021 pour enclencher le processus de la deuxième phase de travaux. »

Le fait que Vallet serait l'une des cinq communes de Loire-Atlantique les mieux connectées n'empêche pas de faire réagir Nicole Lacoste, chef de file de l'opposition municipa-

le : « On n'est pas dans une distribution des prix. La commune est dans la troisième couronne de Nantes. Il faut favoriser l'option du télétravail à domicile. Sinon, on va voir encore beaucoup de monde sur les ponts ! »

## ENTREPRISE. UNE NOUVELLE auto-école rue d'Anjou

Il y a du changement dans le domaine des écoles de conduites locales. CER Zebra formations dirigée par Pierre Frugier s'installe au 38, rue d'Anjou à la place de l'Auto-école valletaise. Pierre Frugier, 36 ans, est enseignant dans la conduite depuis dix ans. Il conserve sa première affaire qu'il a créée à Cholet il y a cinq ans et reprend les deux sites d'activités d'Eric Benet, Vallet et Saint-Germain-sur-Moine.

« L'entreprise compte six salariés. La reprise des deux structures engendre l'embauche de trois personnes à plein-temps. » Pierre Frugier possède un CAP de mécanicien auto, un diplôme d'assistant petites et moyennes entreprises, le brevet pour l'exercice de la profession de la conduite automobile et de la sécurité routière, expert. Pierre Frugier est, également, responsable du centre d'éducation routière pour le Maine-et-Loire.

Dans sa nouvelle enseigne valletaise, la nature de l'activité est la préparation aux permis de conduire automobile, cyclos, re-



**Pierre Frugier.**

morques, voiturettes, formation 125 cm<sup>3</sup>, interventions pour des formations de sécurité routière en entreprises et auprès des associations.

■ Permanence : mardi et vendredi de 18 h 30 à 20 h, au 38, rue d'Anjou, ou sur rendez-vous. Contact : 06 69 37 86 07 et [pierrefrugier@gmail.com](mailto:pierrefrugier@gmail.com).

# INSOLITE. Un bar éphémère en pleine vigne !

Sébastien Duvallet, cogérant du domaine viticole David, a ouvert un bar éphémère au Clos du Ferré. L'estaminet, installé dans une caravane, au beau milieu des vignes de muscadet, ouvre chaque vendredi pendant l'été.

Des bancs-palettes, de la lumière tamisée. Et en fond sonore, une musique d'ambiance légère. A l'horizon, des coteaux de vigne à perte de vue, les clochers du Landreau et du Loroux-Bottereau ou la Tour de Bretagne de la ville de Nantes en ligne de mire. Le décor naturel est à la carte de Wine Caravane. Planté en haut du Clos de Ferré, butte viticole nichée à 39 mètres de haut, le bar éphémère a ouvert vendredi dernier.

Implanté au beau milieu des vignes, l'estaminet d'occasion sert tout l'été, seulement le vendredi de 19 h jusqu'à la tombée de la nuit, « en fonction de la météo et des travaux à faire dans la vigne », prévient Sébastien Duvallet, sourire aux lèvres. Associé à Stéphane David, le viticulteur, gérant du domaine éponyme situé au Landreau-village, fait le service dans la caravane transformée en bar. A la carte : des vins du domaine au verre et à la bouteille à déguster sur



Sébastien Duvallet dans la caravane transformée en bar éphémère.

place les yeux dans les nuages, les vignes. Et le nez au vent.

### Caravane décorée

« Cela fait deux ans que l'idée me trotte dans la tête », raconte le vigneron, désireux de faire partager la beauté du site. « La vigne, c'est un patrimoine naturel que les gens n'ont pas l'habitude de voir, excepté quelques promeneurs », raconte-t-il. Rapidement, le producteur de muscadet pense au concept de bar pour permettre aux gens « de venir entre amis et déguster

un verre dans un cadre superbe, en toute convivialité, sans prise de tête ».

Après une année 2017 plombée par le gel, l'exploitant relance le projet. Une recherche sur le Bon coin l'amène à dénicher une caravane à Angers. Aménagée, la roulotte est décorée. Le viticulteur de Vallet fait appel à Nadia Magroun. Sous les pinceaux de l'artiste-peintre, la caravane blanche se noircit de traits naturels, féminins et viticoles. La caravane devient élément du décor. C'est autour d'elle que sont attendus chaque

vendredi les clients de passage.

Le domaine privé a créé une aire de parking près de la route. Les visiteurs accèdent à la Wine caravane à pied, en montant la petite colline. C'est le (petit) prix à payer pour profiter du magnifique paysage et du bon muscadet frais !

Hervé Pavageau

■ Bar éphémère ouvert tous les vendredis à partir de 19 h. Il est conseillé de consulter la page Facebook du domaine David pour vérifier l'ouverture du bar.

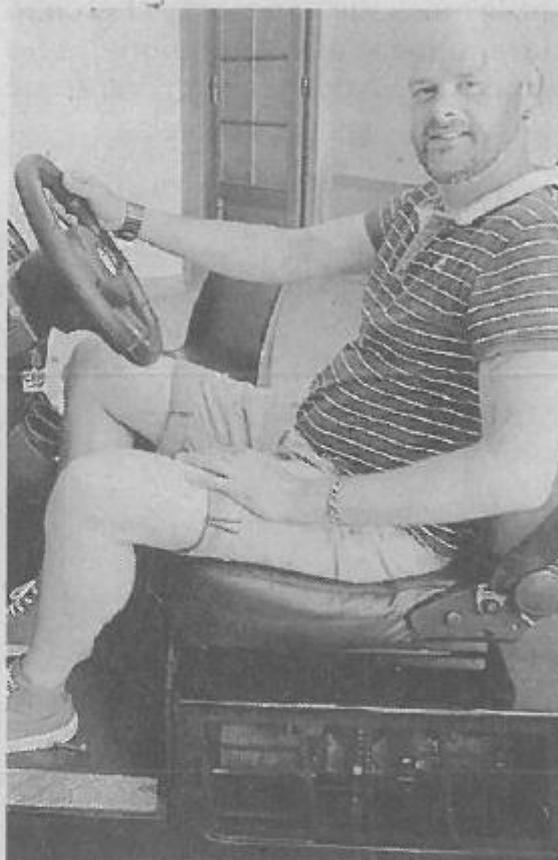
### Cer zebra formations, une nouvelle école de conduite

#### Vitrine

Du changement dans le domaine des écoles de conduites locales : Cer zebra formations, dirigée par Pierre Frugier, s'installe au 38, rue d'Anjou à la place de l'Auto-école valletaise. Pierre Frugier, 36 ans, est enseignant dans la conduite depuis dix ans. Il conserve sa première affaire créée à Cholet, il y a cinq ans, et reprend les deux sites d'activités d'Éric Benet, Vallet et Saint-Germain-sur-Moine.

« **L'entreprise compte six salariés. La reprise des deux structures engendre l'embauche de trois personnes à plein-temps.** » Pierre Frugier possède un CAP de mécanicien auto, un diplôme d'assistant petites et moyennes entreprises, le brevet pour l'exercice de la profession de la conduite automobile et de la sécurité routière, expert.

Dans sa nouvelle enseigne valletaise, la nature de l'activité est la préparation aux permis de conduire automobile, cyclos, remorques, voiturettes, formation 125 cm<sup>3</sup>, interventions pour des formations de sécurité routière en entreprises et auprès des associations.



*Pierre Frugier ouvre une école de conduite au 38, rue d'Anjou : Cer zebra formations.*

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

**Renseignements.** Ouvert mardi et vendredi, de 18 h 30 à 20 h, 38, rue d'Anjou ou sur rendez-vous. Contact. Tél. 06 69 37 86 07 pierrefrugier@gmail.com

## ECONOMIE. L'entreprise de thé bio agrandit son usine

En fort développement, la Route des comptoirs, entreprise de thé bio installée au Landreau, agrandit son usine. En trois ans, la société a doublé son chiffre d'affaires.

**Le Landreau.** 92 tonnes de thés vendus en sachets ou en infusettes. Un taux de croissance de 40 % en 2017. La Route des comptoirs file à grande vitesse sur l'autoroute du thé bio. « En 1997, il n'y avait pas autant de monde sur le marché », se souvient François Cambell, dirigeant et fondateur. Vingt ans plus tard, l'entreprise, dopée par la hausse générale de la consommation de produits biologiques, continue son essor à deux chiffres. Malgré la concurrence. La bonne santé de la société installée aujourd'hui dans la zone des Bossardières au Landreau tient à « la sélection des produits » et au nez du fondateur « à la recherche en permanence de nouvelles saveurs ». Les thés et autres matières premières (épices, huiles essentielles, fleurs...) sont achetés en direct auprès de plantations certifiées. Deux fois par an, François Cambell se rend dans les cultures en Chine (50 % de l'approvisionne-



François Cambell, dirigeant et fondateur (à droite sur la photo), a ouvert les portes de son entreprise qui a fêté ses 20 ans la semaine dernière.

ment), en Inde, Afrique du Sud, Japon et Corée du Sud. « Tout ce qui arrive ici est 100 % bio. La moitié de la gamme est équitable », indique le dirigeant d'une société qui brasse et transforme 160 tonnes de thés par an. Toutes les recettes sont créées au Landreau.

### Un bâtiment de 500 m<sup>2</sup>

La gamme composée de 130 références est distribuée auprès des réseaux de magasins bio, de torréfacteurs et d'épiceries fines. Une gamme de produits expédiée du Vignoble nantais à destination de la France entière, mais aussi de la Suisse, Belgique

ou Italie.

Dans un marché en pleine évolution, la Route des comptoirs « entend devenir un acteur incontournable du thé bio et des infusions », précise François Cambell qui emploie 22 salariés. Pour accompagner la demande, l'entreprise étoffe sans cesse la gamme. Et investit. L'entreprise vient d'acheter pour 100 000 € une nouvelle machine à infusettes capable de sortir 20 000 sachets par jour. L'investissement le plus lourd (350 000 €) a permis d'augmenter la capacité de production. Le nouveau local de 500 m<sup>2</sup> porte la surface totale de l'usine à

2 000 m<sup>2</sup>.

Dans cet espace où les matières premières suivent un circuit scrupuleux, traçabilité oblige, se succèdent les opérations de fabrication, d'ensachage, de colisage et d'entreposage de thés et infusions avant expédition. Avec ce nouvel outil, l'entreprise se donne un peu d'air, avant de probables futurs investissements compte tenu de la rapide croissance. En l'espace de trois ans, la Route des comptoirs a doublé son chiffre d'affaires. L'objectif pour l'année 2018 est d'arriver à 4,4 millions d'euros.

Hervé Pavageau

## ENTREPRISES. Biofournil réfléchit à l'avenir du Petit Mouzillon

Installée au Puiset-Doré, Biofournil, leader du pain biologique et propriétaire du Petit Mouzillon, a fêté ses 40 ans, la semaine dernière. L'entreprise réfléchit à l'avenir du Petit Mouzillon, célèbre biscuit du pays nantais.

**Vignoble nantais/Mouzillon.** Le processus est artisanal avec une organisation industrielle où le robot côtoie les 40 boulangers. Depuis 40 ans, Biofournil produit des pains bio au levain. Deux ingrédients principaux font partie de la recette maison : la farine 100 % française écrasée sur meule de pierre. Le meunier « quasi exclusif » est la minoterie Suire basée à Boussay. Et le levain à l'ancienne, dont la même souche est ensemencée depuis 40 ans, est une souche trouvée en 1978 par Louis Réthoré, boulanger qui s'est lancé dans la fabrication de pains bio installé à 500 mètres de l'usine actuelle. Il faut attendre 1995 et l'arrivée de Jean-Yves et Roland Fouché pour que l'entreprise change de braquet. 40 ans plus tard, l'entreprise bio aux 99 salariés n'a plus rien à voir avec le petit fournil. L'unité de production s'étend sur près de 6 000 m<sup>2</sup>. La troisième et dernière exten-

sion destinée au stockage date de 2017. Coût de l'opération : 4,5 millions d'euros. L'investissement suit la croissance. Le leader du pain bio à croûte enregistre une progression à deux chiffres. Du fournil industriel, sortent 40 000 pièces par jour. Principalement des pains cuits ou précuits destinés aux magasins bio et supermarchés, distribués en France et en Europe.

« Dans le mode de production, rien n'a changé. L'entreprise est restée fidèle aux fondamentaux. Le pain, c'est de l'eau (qui est ici filtrée), du sel (marin non-raffiné) et de la farine moule à la meule de pierre. On est connue pour ça », explique Marc Barré. L'enfant du pays, né à Gorges, a pris la direction en 2015, lorsque Biofournil est passé sous l'égide de la coopérative agricole Cavac, l'un de ses fournisseurs historiques de blés. Aujourd'hui, le dirigeant qui vit au Pallet est à la tête d'une entreprise qui brasse 5 000 tonnes de blés et réalise un chiffre d'affaires de 15 millions d'euros. Une entreprise bien ancrée dans son territoire et qui veut « rester ici au Puiset-Doré », là où tout a commencé. « Cela fait sens avec l'histoire et l'identité de Biofournil », martèle Marc Barré.

Dans le Vignoble nantais, la



Le Palletais, Marc Barré, qui dirige l'entreprise Biofournil lors des 40 ans de l'entreprise.

boulangerie biologique est aussi connue pour avoir racheté et relancé en 2010 le Petit Mouzillon, le biscuit sec qui accompagne les dégustations de muscadet. Après avoir retrouvé la recette originelle du gâteau, celle de Dominique Bodet, boulanger et fabricant du Petit Mouzillon, Biofournil relance la production d'un biscuit 100 % bio.

### 1 % de l'activité

Une machine spécifique est commandée. Sa capacité de production est de 15 000 biscuits par heure. Huit ans plus tard, la petite usine du Petit Mouzillon

tourne encore. Quatre personnes y travaillent. « Cela représente 1 % de l'activité de l'entreprise », précise Marc Barré. De la ligne de production sortent les biscuits Le Petit Mouzillon vendus dans la région. Et des produits sans gluten de la gamme Biofournil. Huit ans après le rachat, l'activité du Petit Mouzillon ronronne. L'entreprise du Maine-et-Loire a « des pistes » pour développer l'usine qui se trouve dans la zone des Quatre chemins à Mouzillon. « Des réflexions sont en cours », ajoute, pour l'heure prudent, le directeur.

Hervé Pavageau

# Stimuler son réseau



Neuf groupes mêlant salariés et dirigeants ont participé aux ateliers Festi'&co de Sèvre et Loire. Photo PD-Frédéric Testu

**La marque L'entraînant Sèvre et Loire a été dévoilée le 14 juin à Saint-Julien-de-Concelles, lors de Festi'&co.**

**J**eudi soir, Festi'&co, manifestation annuelle de Sèvre et Loire, devait se dérouler à Divatte-sur-Loire, à la Pierre-Percée. Le site étant occupé par un rassemblement évangélique des gens du voyage, elle a été transférée au plan d'eau du Chêne, à Saint-Julien-de-Concelles. Festi'&co succède à Anim'Eco (développé par la défunte communauté de communes de Vallet) et à L'Avenue des entrepreneurs (organisée par l'ancienne communauté de communes de Loire-Divatte). Après deux années, le succès se confirme. « 240 personnes sont inscrites, mais des gens s'ajoutent », se félicitait jeudi le président de la commu-

nauté de communes, Pierre-André Perrouin (centre droit).

## Une marque créée : L'entraînant Sèvre et Loire, l'esprit d'entreprendre

Objectif de la manifestation ? « Faire du réseau pour que les gens se connaissent », indiquait Vanessa Duguy, chargée de mission emploi à Sèvre et Loire, tout en orientant les arrivants vers des ateliers professionnels

ou ludiques. Pendant deux heures, dirigeants et salariés de tous secteurs composaient neuf équipes, allant d'une valse des saveurs à un quiz sur les questions d'identité économique ou faisant une récolte accélérée de cartes de visites. D'indices en indices, les joueurs ont progressé ainsi jusqu'au dévoilement de la marque économique du territoire de Sèvre et Loire : « L'entraînant Sèvre et Loire », sous-titrée « l'esprit d'entreprendre ». Les ateliers ont, eux, permis

« que des liens se nouent et que se créent des relations professionnelles : chacun se rend compte que, à côté, il y a d'autres entreprises dans tous les secteurs, ça crée de l'émulation. » Autre intérêt : l'accueil. « Des gens bien accueillis sur un territoire ont envie d'en parler... Nous, collectivités, ce qu'on peut faire, c'est être à l'écoute... Quand quelqu'un veut s'installer, ce qui compte, c'est d'abord le cadre de vie. Ici, il y a de l'ambiance, il fait bon vivre, avec des équipements, des associations. On ne veut pas, nous, élus, être les seuls à véhiculer cette image, on voudrait qu'ils la portent... Pour s'installer, les entreprises tiennent compte du bien-être de leurs salariés, donc des logements. Elles préfèrent que leurs salariés vivent tout près. »

F.T.

## Zone d'activité : prometteur

**Négociations.** Le vice-président de Sèvre et Loire Paul Corbet (LREM) l'a confirmé jeudi soir, mais sans dévoiler les noms : « Nous aurons bientôt des promesses de vente à annoncer pour 25 hectares sur la zone du Plessis (Le Loroux-Bottereau) ». Quant aux autres zones d'activités ? « Beausoleil 3 (Saint-Julien-de-Concelles) se remplit, les Dorices (Vallet) s'agrandissent et les surfaces vont très vite trouver preneurs. »

## Communauté de communes Sèvre et Loire

### 250 acteurs entrepreneurs boostent leur réseau



*Par équipe, élus et entrepreneurs du territoire Sèvre et Loire se sont essayés autour d'ateliers culinaires.*

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Jeudi dernier, au plan d'eau du Chêne à Saint-Julien-de-Concelles, se tenait le second Festi & co, rendez-vous annuel des responsables d'entreprises organisé par la communauté de communes Sèvre et Loire.

« L'objectif est de fédérer, créer du réseau et permettre à nos acteurs économiques de mieux se connaître. L'ambiance festive favorise les contacts et les échanges, annonçait Paul Corbet, vice-président au développement économique. Notre rôle en tant qu'élus est d'être à l'écoute de nos entreprises et d'apporter de l'aide à celles qui veulent s'installer sur notre large territoire. »

Plus de 250 participants, accompagnés d'élus, ont fait connaissance autour d'ateliers professionnels et ludiques durant deux heures.

Au programme : des quiz sur le tissu économique, tir à l'arc et à la sarbacane, des ateliers culinaires, des échanges de cartes de visite en

mode accéléré...

Des activités qui serviront de fil conducteur pour dévoiler enfin la marque économique Sèvre et Loire, « L'entraînante, l'esprit d'entreprendre ». « Avec cette nouvelle identité, la communauté de communes affiche son souhait de faire découvrir un territoire accueillant où il fait bon développer son activité économique », ajoute Paul Corbet.

Nombreux participants s'accordaient à le dire, le rendez-vous est 100 % bénéfique. « Il y a des richesses près de nous que nous ne soupçonnions pas. Nous ne prenons pas toujours le temps de nous intéresser à ce qui nous entoure, avec ce temps fort dédié nous faisons des rencontres que nous n'aurions sans doute pas faites, des liens se tissent et de là, parfois, de nouvelles idées ou projets émergent. La démarche est donc très... Entraînante ! »

# Main dans la main, ils redonnent vie aux objets

**Vignoble** — Cafetière, fer à repasser, grille-pain ou encore machine à coudre, aspirateur : n'en jetez plus ! L'écocyclerie et le Repair café s'associent pour les remettre en état de marche.

## L'initiative

Dans la filière du réemploi l'écocyclerie de l'association Pat'Mouille et le Repair café du Vignoble nantais viennent de signer une convention. Elle concerne les déchets des équipements électriques et électroniques (D3E). « Soit en moyenne deux tonnes par mois qu'on ne peut pas revaloriser. Nous ne possédons pas les moyens techniques pour effectuer les interventions. On s'en tient aux petites réparations et à la remise en état de fonctionnement », explique Nathalie Lageyre, responsable de l'Écocyclerie du Vignoble nantais (ECVN).

« Le partenariat avec le Repair café est une solution à l'obsolescence programmée de ces objets en leur donnant une seconde vie », souligne Aline Duvivier, nouvelle directrice de Pat'Mouille.

Désormais, le Repair récupérera régulièrement les D3E. Il assurera aussi des animations à l'ECVN. La première aura lieu samedi 30 juin. « Il s'agit d'un atelier de réparation collaboratif et solidaire. Les visiteurs pourront apporter leurs appareils défectueux ou abîmés », précise Médhi Dbane, encadrant technique.

## Atelier participatif

Comment s'organisent ces ateliers ? L'équipe de bénévoles du Repair café est formée en majorité de personnels expérimentés : des ouvriers, des artisans spécialisés et des retraités. Elle propose avant tout un diagnostic pour savoir si l'objet est réparable ou pas. « Si la remise en état est



L'Écocyclerie du Vignoble nantais de l'association Pat'Mouille a signé une convention de partenariat avec le Repair café.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

réalisable sur place, l'apporteur est invité à assister à l'intervention. »

Dès qu'une réparation n'entre pas dans leurs compétences, les animateurs du Repair café renvoient les personnes vers des spécialistes installés dans le territoire, notamment ceux du réseau des Répar'acteurs de Loire-Atlantique.

Une concurrence avec les profes-

sionnels ? En proposant un service gratuit, le Repair café, dans son concept « permet à tous les publics d'accéder à un service qui n'aurait pas pu être envisagé pour des raisons financières ».

L'ECVN et le Repair café partagent les mêmes valeurs, telles « que la curiosité, l'envie d'apprendre, l'échange, la transmission des

savoirs, la solidarité et la préservation de l'environnement ».

L'actualité de l'Écocyclerie, c'est aussi l'installation d'un rayon de fournitures scolaires pour la rentrée.

**Samedi 30 juin**, de 9 h 30 à 12 h, zone industrielle des Dorices, 14, rue de l'Industrie, à Vallet. [www.ecocycle-rieduvignoble.fr](http://www.ecocycle-rieduvignoble.fr)

## Vallet

### Un nouveau conseiller en immobilier sur Internet

#### Vitrine

Cyrille Brosset, un Valletais de 47 ans, se lance dans le métier de conseiller immobilier indépendant. Il fait partie du réseau I@Dfrance. Le groupe est l'un des leaders de la transaction de biens sur le marché français avec plus de 6 000 conseillers dont plusieurs dans le Vignoble nantais.

La firme travaille également à l'internationale. Elle compte une antenne au Portugal et vient d'en ouvrir deux autres en Espagne et en Italie.

Natif de La Verrie, en Vendée, Cyril le Brosset est diplômé d'un brevet de technicien supérieur en électronique. Il possède une longue expérience de cadre dans les métiers du bâtiment, son dernier emploi étant responsable des achats dans une importante entreprise d'installations électriques.

Cyrille Brosset diffuse les annonces de mise en vente uniquement par Internet. « **Le développement de mon auto-entreprise passe par un travail collaboratif en liaison avec plus de 220 sites partenaires spé-**



*Cyrille Brosset crée son entreprise dans le secteur de l'immobilier via Internet.*

CRÉDIT PHOTO : OUEST FRANCE

**cialisés dans l'immobilier », précise-t-il.**

**Contact :** tél. 06 75 61 59 49, [iadfrance.fr](http://iadfrance.fr)

SÈVRE ET LOIRE. Un groupe réserve la moitié du Plessis au Loroux-Bottreau

# Goodman ira au Plessis



La zone d'activités du Plessis s'étend sur une quarantaine d'hectares au Loroux-Bottreau : Goodman en réservera la moitié. Photo PO Olivier Larrivain

**Le groupe d'immobilier Goodman réserve 18,6 hectares sur la zone pour faire venir des entreprises.**

La communauté de communes de Sèvre et Loire cherchait à commercialiser les 38 hectares de la zone d'activités du Plessis au Loroux-Bottreau. Elle en réservera finalement près de la moitié au groupe immobilier international Goodman. Ce groupe australien prévoit d'y installer des entreprises d'ici à trois ans. L'intérêt que porte Goodman à la ZAC de Sèvre et Loire est « une excellente nouvelle » selon Paul Corbet (LREM), maire du Loroux-Bottreau, et Pierre-André Perrouin (Centre droit), président de Sèvre et Loire. Créée en 2009, cette zone d'activités s'étend sur une quarantaine

d'hectares et est déjà en partie occupée par l'entreprise Janneau Menuiseries.

**Goodman possède 1 700 clients dont certains pourraient s'installer au Plessis**

« On a eu la chance d'avoir de grandes surfaces à proposer », se félicite Paul Corbet. « Goodman possède 23 milliards d'euros d'actifs. Elle souhaite utiliser une grande partie de la ZAC. Deux promesses de vente ont été signées pour plus de 5 millions d'euros, l'une pour 126,334 m<sup>2</sup> pour la construction d'un bâtiment de 60 000 m<sup>2</sup>, l'autre pour 60 715 m<sup>2</sup> pour la construction d'un bâtiment de 30 000 m<sup>2</sup>. Ces bâtiments à usage d'activités logistiques sont destinés à être loués à

de grandes entreprises mais resteront la propriété de Goodman. »

Le groupe Goodman possède un portefeuille de 1 700 clients à travers le monde, dans l'automobile (Mazda, Ford, Porsche...), la grande distribution (Carrefour, les Mousquetaires, Auchan...), la logistique (Log's, Schenker...) et l'e-commerce (Amazon, Cdiscount, Zalando...).

Les promesses de vente courent jusqu'en mai 2021. « C'est évidemment un pari, reconnaît Pierre-André Perrouin, parce qu'on leur réserve les terrains durant trois ans. Mais ils sont venus avec du concret. Des plans et leurs propres experts qui vont faire la promotion du lieu. »

Si les bâtiments qui restent propriétés de Goodman rassurent la communauté de communes, la collectivité ne

maîtrisera pas la question de l'emploi, parce que ces bâtiments de dernière génération seront loués à diverses entreprises pour des périodes plus ou moins longues.

Si Amazon s'y installait par exemple, cela représenterait 1 000 emplois, alors que du stockage n'en créerait quasiment pas. Parallèlement, d'autres prospects sont en cours pour 6,5 hectares, comme Mondial Relay, un logisticien de transport local et une demande spécifique pour une fabrication en ligne. Pierre-André Perrouin sait que « dans notre Projet d'aménagement et de développement durable (Padd), nous devons réfléchir à l'accueil des nouvelles entreprises et de leurs salariés, notamment en matière de logements ».

## COMMERCE. Un bar à bières vient d'ouvrir

Depuis mardi 3 juillet, les amateurs de bière divattais peuvent se réjouir : un bar a ouvert au 7 boulevard Pasteur, à deux pas du centre commercial de La Chapelle-Basse-Mer.

Le bar « Bières et potes » géré par Alexandre Laissus, ancien responsable informatique, propose 160 bières différentes dans une ambiance industrielle rock. La salle, meublée de canapés cosy dans le fond, accueillera aussi les matchs de foot et des concerts.

### Investissement de 50 000 €

A pied d'œuvre depuis trois mois, Alexandre Laissus a réalisé tous les travaux du local dont il est locataire, exception faite de l'électricité et de la plomberie. « J'ai travaillé plus jeune dans des bars et je souhaitais renouer avec ce métier.



### Alexandre Laissus propose plus de 150 bières différentes.

En discutant avec des amis, je me suis dit qu'il y avait un manque à Divatte-sur-Loire. C'est un investissement de 50 000 €. » Amateur de bières, Alexandre Laissus a suivi une formation en biérogologie à Lille proposé par Orge et Houblon, dont il est concessionnaire.

Proposition innovante, chaque midi de la semaine (exception faite du lundi), un food truck s'installera devant le

bar permettant à la clientèle de déjeuner aussi. Au programme, hamburgers, cuisine traditionnelle ou encore naans.

■ Ouverture les mardi, mercredi de 11 h à 14 h et de 17 h à 21 h, les jeudi et vendredi de 11 h à 14 h et de 17 h à 23 h, et le samedi de 11 h à 23 h. Plus de renseignements sur la page Facebook dédiée.

# CONSEIL COMMUNAUTAIRE. Un mastodonte arrive sur la zone du Plessis

La communauté de communes Sèvre et Loire va signer une promesse de vente avec un expert mondial en immobilier logistique au chiffre d'affaires de 23 milliards d'euros. Goodman investit sur 18 ha dans la zone d'activités du Loroux et devra trouver l'entreprise locataire d'ici trois ans.

Le président Pierre-André Perrouin parle d'une « excellente nouvelle ». « Heureux » de voir sa communauté de communes Sèvre et Loire (CCSL) réussir ce coup. La collectivité est en passe d'attirer un géant de l'immobilier logistique, Goodman. Cette entreprise internationale, qui pèse 23 milliards d'euros, va acquérir 18,6 ha sur la zone du Plessis, au Loroux-Bottereau. « La promesse de vente pour le terrain à bâtir est en cours de signature », explique Paul Corbet, maire lorousain chargé du volet développement économique à la CCSL.

Goodman a prévu de construire deux bâtiments, un de 60 000 m<sup>2</sup>, le 2<sup>e</sup> de 30 000 m<sup>2</sup>. « Ils auront un type de construction bien spécifique liée à la logistique et feront 12 m de haut, signale l'élus.



L'entreprise Goodman est en passe d'acheter 18,6 ha de terrain sur la ZA du Plessis, au Loroux.

Goodman a sauté sur cette surface disponible, dans un secteur proche de Nantes ». Le mastodonte australien, qui sera propriétaire des murs, doit trouver d'ici trois ans (comme il est stipulé dans la promesse de vente) une entreprise locataire, qui occupera par la suite les lieux et agencera son dépôt à sa façon. « Goodman travaille avec des pontes mondiaux, comme Auchan ou Amazon », rappelle Pierre-André Perrouin. Selon les élus en charge du dossier, ce ne devrait pas être le géant du e-commerce (Amazon), pourtant

intéressé par l'implantation d'une plate-forme dans l'Ouest de la France.

## 4,8 millions d'euros

L'arrivée de Goodman est perçue comme « un pari » pour le président de la CCSL. « On a poussé la Sela (qui a la maîtrise d'ouvrage de la ZAC du Plessis, ndr.) à y aller. Tout le monde trouve son compte. On sera attentif au niveau des emplois offerts par l'entreprise locataire car c'est important. » Pour la CCSL, c'est une manne d'argent non négligeable qui

arrive dans les caisses : à 27 € le prix du m<sup>2</sup>, le deal se chiffre à 4,8 millions d'euros. Sur la zone du Plessis, qui accueille déjà Janneau Menuiseries (un des plus gros employeurs de la commune), d'autres entreprises de taille plus petite vont s'implanter, comme un logisticien de Saint-Julien (transports). Avec l'arrivée de Goodman, il resterait à peine 20 ha disponibles à la commercialisation sur le parc d'activités lorousain.

Vincent Malbœuf

## Divatte-sur-Loire

### Bières et potes accueille les amateurs de mousse



Alexandre Laissus a ouvert son bar à bières mardi. Le lieu séduit déjà les amateurs de bonnes bières.

CRÉDIT PHOTO : QUEST-FRANCE

#### Vitrine

Installé au 7, rue Pasteur, Bières et potes vient d'ouvrir ses portes. Blanches, brunes, ambrées ou aromatisées, l'enseigne propose plus d'une centaine de bières à sa carte, dont cinq sont servies en pression.

À la tête de la boutique, le Divattais Alexandre Laissus. À 47 ans, l'ancien barman renoue avec le métier. Conforté par une étude de marché encourageante et avec le soutien d'Initiative Loire-Atlantique, Alexandre laisse son poste dans l'informatique pour se lancer dans l'aventure.

« J'avais envie de créer un lieu convivial et festif dédié aux amateurs de

bonnes bières, assure le gérant. L'objectif est de faire découvrir des produits qui sortent des sentiers battus et de mettre également en avant des bières locales. »

Le bar est équipé d'un grand écran pour animer le lieu. « Actuellement, nous diffusons les matchs de football. Plus tard, le lieu pourra accueillir des concerts. »

**Bières et potes**, 7, rue Pasteur, La Chapelle-Basse-Mer. Horaires : du lundi au vendredi de 11 h à 14 h et 17 h à 21 h, jusqu'à 23 h le jeudi et vendredi. 10 h à 23 h, le samedi. Fermé le dimanche.

**Vallet**

## Expo-Vall'2019 sous le signe de la Belgique



*Les membres du bureau d'Expo-Vall' ont validé le thème de la Belgique pour la 71<sup>e</sup> édition en mars prochain.*

CRÉDIT PHOTO : QUEST-FRANCE

Le comité d'organisation d'Expo-Vall' ne connaît pas la trêve estivale. Il prépare déjà la 71<sup>e</sup> édition des 15, 16 et 17 mars prochain. Le thème de la Belgique proposé par la commission animation, conduite par Jean-Louis Barré, a été validé par le bureau, jeudi soir. « **Les domaines culturels et économiques doivent être les moteurs des animations à développer lors d'Expo-Vall'2019. Le partenariat des Chevaliers bretvins à Bruxelles est en cours de réalisation.** »

En parallèle, un autre groupe planche sur le volet de la foire commerciale, sous la houlette de Maurice Poilane. « **Notre projet est de communi-**

**quer sur le numérique. On doit s'engager sur cette démarche qui répond à l'activité des exposants.** »

Les bénévoles en charge du dossier lancent un appel pour étoffer leur équipe. Elle est composée, actuellement, de Jean-Yves Derouet, commissaire au plan et de deux nouveaux membres : Florent Gouveau et Claude Phillon.

Une nouvelle organisation se met également en place. En attendant l'élection du mois de décembre, Jean-Michel Hallereau, président démissionnaire, Joël Charpentier et Françoise Aubron, vice-président, vont travailler ensemble.

## Divatte-sur-Loire

### Une enseigne de sports s'ouvre au Val Fleuri 2



Sébastien Billaud, 41 ans, et François Alliot, 39 ans, ouvrent leur enseigne de sport le 16 août.

| CREDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Sébastien Billaud et François Alliot sont dans les starting-blocks, leur enseigne Sport 2000 ouvrira ses portes le 16 août prochain, dans la zone commerciale du Val Fleuri 2.

Le magasin proposera à la vente des vêtements sportifs de marque, des équipements et accessoires sportifs. « Notre offre évoluera bien sûr en fonction de la demande locale. Nous souhaitons également développer des partenariats avec les associations sportives », précisent les deux gérants.

Avec une expérience dans le commerce de sport pour l'un et ancien acheteur dans la grande distribution pour l'autre, les deux amis d'enfance,

passionnés de sport, sont désormais prêts pour écrire leur propre aventure. « Nous répondons à une vraie demande sur le secteur, l'ouverture du magasin est très attendue. »

Quatre salariés qualifiés ont été recrutés pour répondre à la clientèle. « Nous recherchons encore un conseiller magasin pour compléter l'équipe en place. Nous ouvrons également des postes pour venir en renfort sur les vacances scolaires et week-end, des contrats étudiants également ».

**Contact.** Tél. 06 80 08 27 03 ou [recrutementsport2000divatte@gmail.com](mailto:recrutementsport2000divatte@gmail.com)

## L'entreprise Divatec soutenue par la Région

**Loire-Atlantique/Divatte-sur-Loire.** Dans le cadre de « Pays-de-la-Loire Conseil », dispositif qui vise à faciliter le recours des petites et moyennes entreprises aux services de conseillers extérieurs qui les accompagnent, la Région vient d'accorder 337 509 € de subventions à 37 entreprises implantées dans les Pays-de-la-Loire. Parmi les entreprises aidées, 17 se trouvent en Loire-Atlantique. Et une seule dans le Vignoble nantais. La société Divatec Sasa, basée à Divatte-sur-Loire et spécialisée dans l'installation de matériel agricole pour les cultures, a reçu une subvention de 7 000 €.

LES OBJETS DE L'ÉTÉ (3). Royal Mer, la marque spécialiste de la maille, veut amener la mer à la ville

## Le pull marin made in La Regrippière

Sur un îlot industriel au milieu des vignes à La Regrippière, une PME fabrique des pulls marins depuis 1946.

La chanson <sup>(1)</sup> ne dit pas si « le p'tit pull marine tout déchiré aux coudes » de Serge Gainsbourg, qu'Isabelle Adjani « n'a pas voulu recoudre », a été tissé dans l'atelier de production Royal Mer, à La Regrippière.

Ce que l'actualité dit par contre de Royal Mer, c'est que le goût prononcé des Japonais et des Coréens pour les vêtements made in France, est un des facteurs à fort potentiel de croissance pour les bénéfices de la PME. Une bonne nouvelle puisque l'entreprise ancrée dans le vignoble nantais depuis 1946, a failli sombrer en 2016.

**« En France, moins de dix entreprises savent faire ce que l'on fait ici »**

En première ligne de cette remontée fragile mais constante depuis 2017, le pull marin. « Historiquement ce sont les pulls des pêcheurs, des côtiers », illustre Hervé Coulombel, « en tout cas en Bretagne, sur les côtes de la Manche et celles de l'Atlantique nord... y compris l'été car les soirées peuvent être fraîches... ». Le président de Royal Mer sourit : « Pas cette année, on est d'accord ! ». Le pull marin est la référence du savoir-faire originel de la marque : le travail de la maille sous toutes ses coutures. Un fondamental qui s'est effiloché au fil des ans. Alors, quand en 2016 Hervé Coulombel rachète la PME



Hervé Coulombel, président de Real Stamm, a racheté l'usine et le savoir-faire de Royal Mer en mars 2016. Photo PO-Nathalie Bourreau

mal en point, il la recentre sur son cœur de métier et le savoir-faire de ses salariés : la maille. « Moins de dix entreprises en France sont capables de faire ce que l'on fait ici ».

À La Regrippière, au milieu des rangs de melon de Bourgogne (de cépage du muscadet), les salariés inventent de nouvelles boucles, de

nouvelles mailles et de nouveaux motifs. Ils sont testés sous la houlette des stylistes qui ont déjà la tête dans la saison été 2019. Les 28 machines à tricoter plus ou moins serré, produisent ensuite les bandes de tissus qui pour beaucoup deviendront des pulls marins. Les bandes de tissus sont ensuite mises au repos

quatre jours, puis lavées. « Cela évite les retraits post-achat : les manches ne rétrécissent pas de 5 centimètres au premier lavage chez le client ! ». Patronné, assemblé, le tissu devient pull. Contrôlé sous toutes les coutures, conditionné, livré... Hervé Coulombel fait l'article : « Plusieurs modèles à vendre dans notre e-boutique : de 109 €, le Cancale ; à 135 €, l'officier Gregor ».

En 2008, Royal Mer réalisait encore 3,6 millions d'euros de chiffres d'affaires. Mais plus que 2,2 M€ en 2016. « Il fallait repenser le modèle économique ». Résultat : un savoir-faire unique sauvegardé et plusieurs dizaines d'emplois, dont celui de Patrick Morinière, l'homme à qui Hervé Coulombel a racheté Royal Mer. Il en est aujourd'hui le directeur technique. « Il est ravi de revenir à son vrai métier », confie Hervé Coulombel. « C'est sa grand-mère qui a créé Royal Mer en 1946 ».

Jean-Pascal Hamida

<sup>(1)</sup> Pull Marine, de Serge Gainsbourg et Isabelle Adjani, 1983.

### Visites des ateliers de Royal Mer

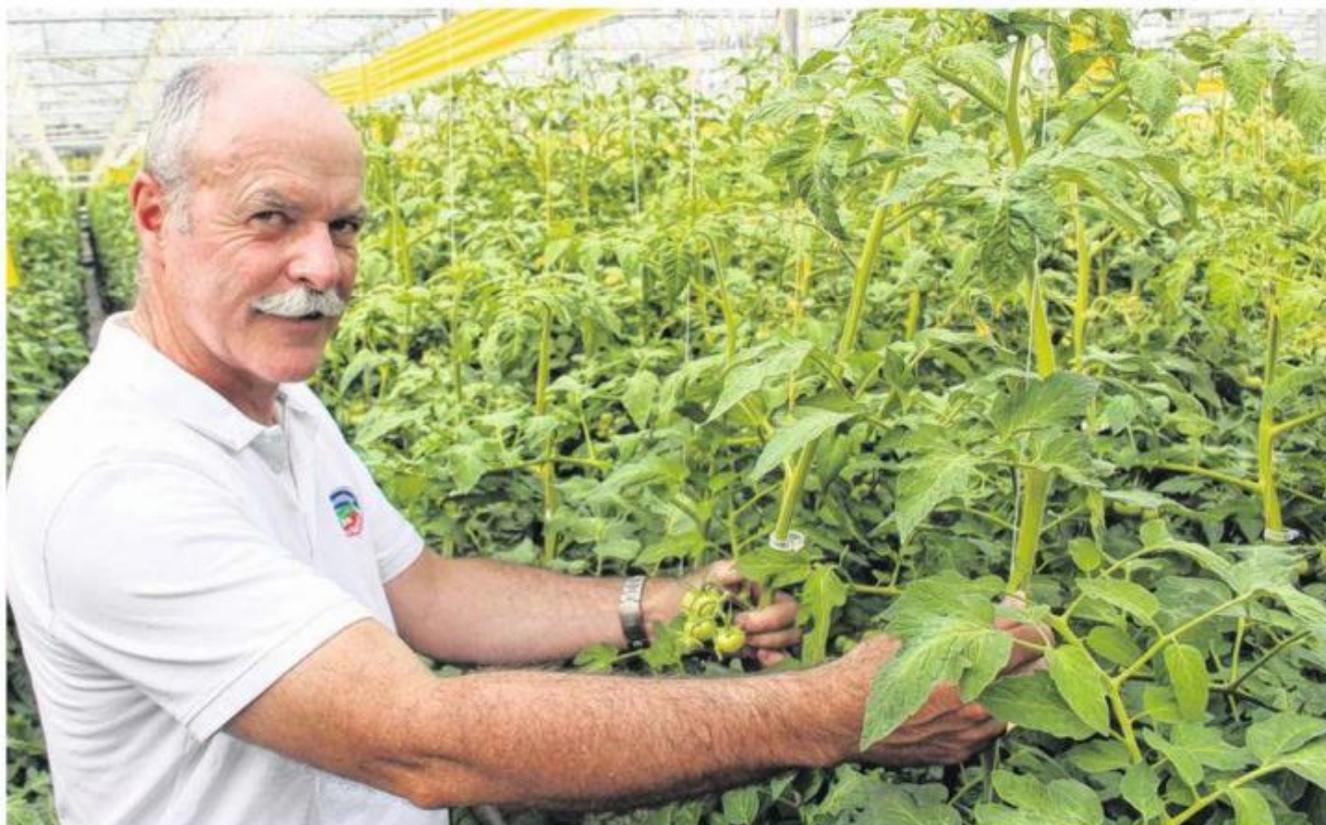
**Magasin d'usine.** Il suffit d'être dix personnes curieuses d'apprendre et de voir comment on fabrique un pull marin ; comment les fils s'entrecroisent ; comment les bonnetières patronnent, assemblent, cousent, remaillent... L'atelier de fabrication de Royal Mer propose la visite de ses locaux à des groupes de dix personnes. Visite qui s'achève par le magasin d'usine : 1300 m<sup>2</sup> de pulls, de robes,

de gilets, de vestes, d'étoles, de polos, de débardeurs... Que de la maille, toutes saisons, des couleurs et des motifs du plus classique aux plus surprenants. Et des prix imbattables car parmi ces milliers d'articles de toutes tailles, y compris très grandes, il y a des soldes à foison. Du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 45 ; samedi de 9 h à 12 h 30. Tél. : 02 40 33 69 20. Fermé du 28 juillet au 11 août.

#### Ex-patron, nouveau salarié

Un savoir-faire unique donc beaucoup de main-d'œuvre qualifiée d'où l'intérêt de développer l'export, en particulier en Asie : « Certifié made in France, un pull se vend le double au Japon ».

# Conditions de travail : le maraîchage s'adapte



Jean-Luc Olivier a dû s'adapter aux fortes chaleurs de l'été.

A Saint-Julien-de-Concelles et Haute-Goulaine, le Groupe Olivier produit des tomates et des concombres. Sur 19 ha, ce sont 200 employés qui travaillent sous les serres durant l'été. Avec les fortes chaleurs actuelles, Jean-Luc Olivier, dirigeant du groupe, explique comment il a repensé les conditions de travail sous les serres.

**L'Hebdo de Sèvre et Maine. Comment vous adaptez-vous aux fortes chaleurs**

## **actuelles ?**

Jean-Luc Olivier. Les journées commencent plus tôt dans les serres, à 6 h 30, et se terminent à 14 h 30. Je demande à chacun des employés d'amener de grandes bouteilles d'eau, c'est important. Quand on reçoit les jobs d'été, je leur dis de bien s'alimenter le matin avant de venir travailler. Il faut se coucher tôt, mais ce n'est pas facile en ce moment avec cette chaleur.

**Avez-vous mis en place certaines nouveautés pour améliorer vos conditions de travail ?**

Nous faisons régulièrement des tours d'eau pour remplir les bouteilles. Cette année, nous avons amené des jerricans d'eau potable dans les allées. Pour la première fois, nous avons mis des vaporisateurs à disposition des salariés qui travaillent en haut des plantes, et c'est apprécié. Mais il ne fait guère plus chaud dans les serres qu'à l'extérieur. Car la plante apporte de l'humidité. Le taux d'humidité est important, c'est ça qui est difficile à supporter. Nous avons également un système d'arrosage sur les serres pour réduire la chaleur.

## **Quel est l'impact de cette météo sur vos cultures ?**

On peut dire que c'est un mois de juillet exceptionnel. Cette chaleur amène à une belle qualité de fruit, mais elle a aussi quelques défauts. Les températures ne diminuent pas la nuit, et la plante n'aime pas ça. En plus, quand le temps est sec, les bourdons visitent moins les fleurs. On a donc augmenté le nombre de ruches dans les serres.

Propos recueillis par  
Pierre-Alexandre Aubry

## TOURISME. Début de saison difficile au zoo

La saison touristique ne devrait pas être aussi bonne que celle de 2017. Après quatre mois d'activités, il manque 10 000 visiteurs au parc animalier de La Boissière, pénalisé par un début de saison freiné par le mauvais temps de juin et... la Coupe du monde.

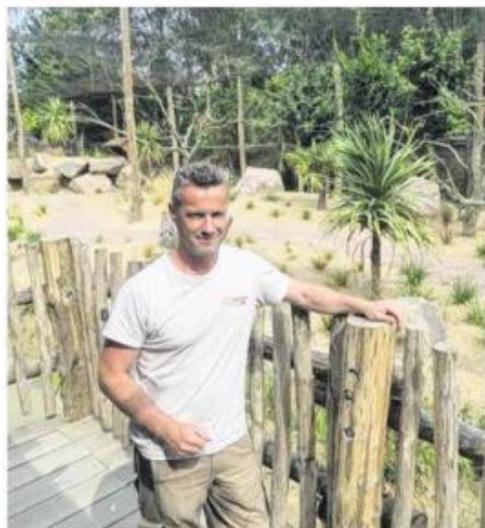
### La Boissière-du-Doré.

Le mois de juillet « pas bon » suit un mois de juin et un début d'été « mauvais partout ». A l'instar des autres sites touristiques, le zoo de La Boissière-du-Doré a vu la saison démarquer tardivement. « C'est l'effet Coupe du monde. L'événement a tout décalé », explique Sébastien Laurent, directeur du parc animalier. Le premier site touristique du Vignoble nantais avait fait sa meilleure saison en 2017, en dépassant les 150 000 entrées, « avec les gratuits », précise le responsable.

### « Conjonction d'événements »

La Coupe du monde n'est pas la seule explication de la baisse. « Il y a une conjonction d'événements », reconnaît Sébastien Laurent. La première est liée à la météo. Avec les orages de juin, les seaux d'eau tombés sur le zoo ont fait fuir les visiteurs.

L'autre raison est calendaire. Les ponts scolaires ont fait perdre 5 000 entrées. Résultat à fin juillet,



Le directeur, Sébastien Laurent, devant la volière australienne, dernier aménagement du parc animalier de La Boissière-du-Doré.

let, « il manque 10 000 visiteurs », précise Sébastien Laurent. Un écart qui sera difficile à combler d'ici la fin de saison.

Bonne nouvelle en revanche concernant les quatre lodges. L'offre d'hébergement insolite, perché en plein cœur de la savane, continue de faire le plein. « Au 23 juillet, on a enregistré 400 réservations faites et à venir. Il manque une quinzaine de nuitées par rapport à l'an dernier. Les réservations se font souvent à la dernière minute. On constate que cela devient un achat d'impulsion », note le Boissierien.

Un directeur de parc animalier qui a décidé de faire une pause sur le village. L'investissement de construire de nouveaux

lodges a été repoussé à une date ultérieure. Cela ne signifie pas que le zoo stoppe tout aménagement. Après la volière australienne de 1 300 m<sup>2</sup> et plus de 200 000 € d'investissement qui accueille cette saison huit espèces, l'équipe réfléchit déjà au futur aménagement de l'enclos des panthères noires. « L'espace sera six fois plus grand, avec un système de grotte qui permettra d'observer les animaux. Le projet est prévu pour l'hiver prochain », détaille Sébastien Laurent.

### Nouveaux recrutements

Le directeur a recruté trois nouvelles personnes pour la saison : deux saisonniers pour

l'accueil et le spectacle des oiseaux et un poste permanent de paysagiste. « C'est le résultat direct de la réduction de la TVA à 5,5 % sur les billets d'entrée », explique le directeur du zoo. En contrepartie de la baisse accordée au 1<sup>er</sup> janvier dernier, l'Association française des parcs zoologiques, qui rassemble une centaine de sites, s'était engagée à embaucher. « Six mois plus tard, ce sont 374 postes en CDI qui ont été créés dans l'Hexagone », précise Sébastien Laurent qui a aussi augmenté les salaires de 7 %. L'effectif du parc animalier du Vignoble nantais arrive aujourd'hui à 35 personnes.

Hervé Pavageau

➔ DIVATTE-SUR-LOIRE. La brasserie « Trompe souris » remporte trois prix

# Prime à l'originalité

La brasserie voit son travail de recherche et développement reconnu et récompensé.

**A**ntoine Bouyer a transformé les installations viticoles de son grand-père en brasserie début 2001. Il y a quelques semaines, l'équipe de la brasserie chapelaine « Trompe souris », composée de neuf personnes pour cet été, a appris que trois de ses produits avaient été primés lors d'un concours mondial de bières organisé au Portugal.

**Ces trois médailles contribueront à la notoriété des produits**

Les produits sont disponibles dans 600 points de vente, essentiellement situés en Bretagne. L'entreprise compte profiter de ses deux médailles d'argent pour la « Rousse bio » et la « Vieille tour », et de sa médaille de bronze pour la bière au piment pour se développer, dans la région parisienne par exemple.



Antoine Bouyer, gérant de la brasserie, présente ses produits médaillés lors d'une compétition mondiale.

Le travail récent sur le dessin de la bouteille témoigne de la volonté de se développer de l'entreprise chapelaine.

Même s'il est un peu tôt pour savoir ce que leur a apporté ces médailles en termes de notoriété, le gérant se dit

« content de cette reconnaissance des professionnels qui va forcément amener du public ».

## LOISIRS. L'Harmonie de Vallet a « un problème de recrutement »

L'Harmonie lance un appel pour étoffer ses effectifs auprès de musiciens confirmés. La passerelle avec l'école municipale de musique fonctionne moins bien qu'il y a quelques années.

« Cinq départs sont annoncés. De quarante-trois éléments on va se retrouver à trente-huit. On n'a pas de candidature en vue », explique Jean Pineau, l'un des piliers de la phalange culturelle. Bref, « On a un problème de recrutement ». Que se passe-t-il ? « Après leur formation à l'école municipale de musique, une partie des élèves poursuivait leur activité à l'Harmonie. Mais pour la seconde année consécutive, personne ne s'est manifesté », observe Jean Pineau.

Ces dernières années l'école municipale de musique a ouvert près d'une dizaine d'ateliers et d'ensembles musicaux. Ils se produisent en public, notamment pour l'animation des manifestations en Pays valletais. « Cette

évolution n'est pas propre à l'école de musique de Vallet. C'est le lot désormais de toutes les structures similaires de formation dans le domaine musical. » Le fait que le niveau de prestation de l'Harmonie n'ait cessé ces dernières d'augmenter en qualité peut, également, interpeller les envies des postulants.

### Un appel lancé

Alors oui, l'Harmonie ne veut pas mourir après 115 années d'activités ! « On lance un appel auprès des musiciens qui ont l'expérience et la pratique de cinq années d'instrument et plus. Notre invitation s'adresse à tous les pupitres d'harmonie. L'ambiance est vraiment conviviale », souligne Jean Pineau.

Par ailleurs, les grandes lignes du programme de l'Harmonie pour la saison 2018-2019 sont établies. La formation dirigée par Florent Abadie participera aux cérémonies du centenaire de la fin de la Grande Guerre à Mouzillon le dimanche 11 novembre prochain. Elle sera, ensuite, au



L'Harmonie de Vallet recrute des musiciens expérimentés pour étoffer ses effectifs.

festival des Harmonies à Montaigu le 1<sup>er</sup> décembre.

L'Harmonie donnera un concert dans le cadre de la saison culturelle du Champilambart le samedi 8 décembre. Elle partagera la scène avec le groupe Doucha, jazz, rock et musique de l'Est. « Le spectacle s'inscrit dans les objectifs de l'Harmonie de Vallet toujours prête à explorer de nouveaux rivages artistiques et musicaux. C'est

l'aboutissement d'un travail réunissant musiciens amateurs et professionnels autour d'arrangements de leur répertoire », présente Isabelle Driguez, directrice culturelle de la Ville. L'Harmonie sera à nouveau en concert au Champilambart en avril.

■ Contact : Florent Abadie, tél. 06 13 15 03 07.

## COMMERCE. L'épicerie ferme ses portes

L'épicerie de la rue Aristide-Briand a décidé de cesser son activité. Après trois semaines de congés, la boutique n'a rouvert en août que pour liquider ses invendus. Créé en 2009, ce commerce de proximité avait pourtant réussi à trouver son rythme de croisière. Pour ses gérants, Ulysse Gérin et Céline Sauzeau, « tout a changé depuis qu'on a décliné notre transfert dans le futur pôle commercial ».

La commune de 3 300 habitants n'a plus de supérette sur son territoire. Ulysse Gérin et Céline Sauzeau ont décidé de tirer le rideau de leur épicerie. Une résolution qui a surpris plus d'un habitant qui a aperçu le panneau « fermeture définitive » sur la porte d'entrée et la photo sur les réseaux sociaux. « Depuis avril, la réflexion a mûri. Nous constatons une forte baisse de la fréquentation depuis le début d'année. Le chiffre d'affaires dégringolait. Nous avons tranché à notre retour de congés. Nous ne voulions pas plonger dans le rouge », indique Céline Sauzeau, comptable de formation.

A l'heure du réapprovisionnement du magasin, l'évidence s'est faite. Le couple n'a pas attendu le redressement judiciaire. « D'autant que début septembre, la rue sera fermée pour 8 mois pour des travaux. Cela nous aurait achevés », indique le couple la mort dans l'âme. Le magasin reste ouvert quelques jours en août pour brader ses invendus : -30 % le samedi 11 août et 40 % si besoin le 25 août. Une rentrée de

trésorerie qui permettra de payer l'ensemble des fournisseurs. « Nous ne laisserons aucune dette. Nous y tenons. Quitte à faire un prêt ».

### Déception et amertume

Des gérants qui gardent un goût amer de cette fin d'aventure. Ils avaient bravé les obstacles des premières années. Les plus difficiles. Ainsi que ceux de l'emplacement - une rue commerçante étroite avec peu de stationnements - et du local - un petit 23 m<sup>2</sup>. « On avait misé sur le circuit-court en s'approvisionnant un maximum chez des producteurs locaux, le plus souvent en agriculture raisonnée. En allant au MIN (marché d'intérêt national) chercher d'autres produits frais un à deux fois par semaine. En organisant diverses animations (vente d'huîtres...) ». Un couple qui tient également à remercier leur fidèle clientèle pendant cette décennie.

Une formule qui avait trouvé ses adeptes. Si madame avait conservé un trois quart-temps dans un cabinet pour assurer les arrières, son conjoint avait réussi à se dégager un revenu de cette activité. « Il fallait toutefois se battre. On était plus à 80 heures de travail par semaine que 35, mais la satisfaction des clients, de proposer des produits de qualité comptaient », indique Ulysse Gérin qui réfute avec les efforts consentis le qualificatif d'épicerie « de dépannage ». « On était une épicerie à part entière », insiste-t-il.

La déception est donc fortement présente aujourd'hui.



L'Épicerie de la rue Aristide Briand a fermé ses portes fin juillet.

Le couple ne comprend pas vraiment la baisse de la fréquentation du magasin. S'ils ne veulent pas créer de polémique, ils notent que celle-ci correspond à leur décision de ne pas rejoindre le futur pôle commercial de l'autre côté de l'église, le long de la rue André-Ripoche, comme l'ont fait par exemple le bar-tabac et un salon de coiffure. Un projet d'habitant et de commerces lancé par la mairie dans le cadre du réaménagement du centre-bourg. Après avoir été

tentés par un 120 m<sup>2</sup>, ils ont dû refuser fin 2017. « Financièrement, cela ne passait pas », explique Céline Sauzeau. « Le coût de l'aménagement de la cellule était trop élevé ». « A partir de ce moment, on nous a tourné le dos », lance Ulysse Gérin, sans en dire plus. Dépit, il va rechercher un autre travail. Sa compagne va continuer comme comptable à temps plein. Quant au local, la propriétaire devra trouver d'autres locataires.

## Jean Teurnier : « Pas prévenu »

Interrogé, le maire, Jean Teurnier, a été, comme beaucoup de concitoyens, « a été surpris par cette fermeture précipitée ». « Je savais le commerce en vacances. Je n'avais pas été en revanche informé qu'il ne rouvrirait pas. On m'a envoyé une photo de la devanture. C'est comme ça que je l'ai appris », indique-t-il, ignorant les conséquences de cette décision. « Ils évoquent une dégradation du chiffre d'affaires ? Je ne sais pas si c'est la seule raison. Il est fort possible que la population

n'ait pas compris leur abandon de se déplacer dans le nouveau pôle commercial ».

Un espace mêlant également de l'habitat qui devient réalité.

« Une inauguration est prévue le 21 septembre, indique-t-il. Les 18 logements sont tous occupés. Les cellules commerciales sont en passe de l'être. La coiffeuse, les esthéticiennes, la fleuriste, la pharmacie et le bar-tabac sont en place. Il ne reste plus que la boulangerie qui doit déménager fin septembre ou début oc-

tobre dont il faudra trouver une solution pour le pain durant cette période ».

### Une supérette début novembre ?

Et quid d'une surface alimentaire ? « Il y a un local de 126 m<sup>2</sup> qui attend toujours d'éventuels gérants. On est en contact avec quelqu'un et une enseigne. A 95 % cela devrait se faire. L'aménagement pourrait avoir lieu début novembre. Dans l'attente de cette ouverture, il n'y aura qu'un peu

d'alimentaire à la boucherie-charcuterie », informe Jean Teurnier soulagé que ce projet de réaménagement du bourg soit terminé. Une douzaine d'années après les premières discussions. Restent toutefois les travaux de la rue Aristide-Briand. Huit mois à partir de la rentrée : pour supprimer les stationnements dans cette rue, afin d'élargir les trottoirs. Une rue qui sera vidée de quasiment tous ses commerces. Tous, sauf la boucherie-charcuterie. Ses clients seront priés de se stationner près de la mairie.

# ÉCONOMIE. Les cigarettes électroniques trouvent leur liquide à Beausoleil

Depuis une semaine, une nouvelle entreprise est implantée sur la zone Beausoleil de Saint-Julien de Concelles. Il s'agit de Lips France, laboratoire spécialisé dans la fabrication de e-liquides pour cigarettes électroniques. Des emplois sont prévus cette année.

**Saint-Julien de Concelles.** Depuis bientôt 5 ans, l'entreprise Lips France fabrique des e-liquides destinés à être vendus dans les tabacs et les magasins spécialisés en cigarettes électroniques. Implanté à Erbray, près de Châteaubriant, le laboratoire a décidé de déménager pour venir s'installer dans la zone Beausoleil, à Saint-Julien de Concelles. Ce nouvel emplacement permet ainsi à l'entreprise d'agrandir ses locaux, qui étaient devenus trop exigus.

## Une entreprise qui recrute

Un choix qui fait suite au travail réalisé par la communauté de communes de Sèvre et Loire : « Elle nous avait beaucoup aidés pour trouver des locaux au départ. Car lorsque nous sommes arrivés de Paris, nous avons commencé notre activité au Loroux-Bottereau », raconte Cédric Merino-Riocher, gérant de l'entreprise Lips France. « On apprécie le sud Loire. Aujourd'hui, les clients



Le laboratoire Lips France vient de s'installer dans ses nouveaux locaux.

viennent voir notre laboratoire et c'est désormais plus simple car nous sommes à proximité de Nantes », ajoute-t-il.

Lips France évolue aujourd'hui dans un secteur d'activité très

concurrentiel et entend se détacher par une signature gustative « très élaborée », notamment grâce à l'expérience de parfumeur de son dirigeant. En plein développement, le laboratoire Lips France tourne à plein régime

tout l'été dans ses locaux, flamboyant neufs de 1 500 m<sup>2</sup>. D'ici la fin du mois, l'entreprise va embaucher et comptera 15 salariés en tout. Cédric Merino-Riocher compte encore recruter 2 ou trois nouvelles personnes d'ici

fin 2018. « Nous développons notre marché sur l'international et cela demande une personnalisation des produits. Ici, nous avons plus de place pour entreposer nos marchandises, mais aussi pour produire »,

explique-t-il.

En effet, Lips France vient d'investir dans de nouvelles machines, plus grandes, ainsi qu'une nouvelle ligne de production.

P.A.A

## Beausoleil en chiffres

- 40 entreprises déjà implantées
- 2 ha disponibles sur une surface totale de 30,5 ha
- 22,35 € le m<sup>2</sup> pour la partie Beausoleil 3, la plus récemment aménagée



## ■ DIVATTE-SUR-LOIRE

# ÉCONOMIE. Une nouvelle enseigne de sport arrive au Val fleuri

Cet été, un magasin de sport vient compléter l'offre commerciale déjà présente au Val Fleuri. Rencontre avec François Alliot, un des deux gérants de l'enseigne Sport 2 000.

« Je me rendais compte qu'il y avait des choses à faire sur le sport sur la commune. Au bout de 18 ans en grande distribution, je cherchais à me mettre à mon compte. Lorsque nous avons eu l'opportunité de nous installer, nous avons naturellement fait le choix d'un magasin de sport. » Titulaire d'un BTS gestion, il s'est associé avec Sébastien Billaud pour ouvrir ce magasin sous le label Sport 2 000. « C'est une entreprise qui fonctionne comme une coopérative. Nous bénéficions de la charte graphique ainsi que de la centrale d'achats comme nous le souhaitons. »

Tous deux fans de sport, ils ont décidé d'en cibler plus particulièrement trois, en fonc-

tion des besoins ressentis sur le secteur : le foot, le fitness et le running trail. Il est vrai que la présence du club l'Orange Bleue à côté, est de bonne augure.

### Quatre personnes embauchées

« Nous allons aussi proposer de la mode sportswear, avec uniquement des grandes marques », précise François Alliot. « Nous ferons évoluer l'offre en fonction des retours clients. Rien n'est figé. »

Après un mois et demi de travaux, « où les prestataires locaux ont été mis à contribution », comme tient à le souligner le gérant, le magasin ouvrira le 16 août. Quatre personnes, en plus des gérants, seront embauchées à temps complet. Une adjointe magasin, deux conseillers de vente et une hôtesse de caisse qui seront polyvalents et multicompétents. « Nous souhaitons privilégier un esprit familial au niveau de l'équipe. Nous allons être dans un management libéré. »

Reste à s'inscrire durablement



François Alliot, co-gérant du magasin Sport 2 000, installé au Val Fleuri à Divatte sur Loire.

dans le paysage sportif de la commune et alentours. Pour cela, François Alliot n'exclut pas d'éventuels partenariats. « Nous voulons être actifs au niveau des associations et des clubs du secteur. » Rendez-vous le 16 août pour découvrir ces

quelque 850 m<sup>2</sup> dédiés au sport et à la mode sportive.

■ Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi 9 h 30-12 h 30 et 14 h-19 h 30, vendredi et samedi 9 h 30-19 h 30

## ■ LA REMAUDIÈRE

# GÎTES. Landes : 10 hectares pour une déconnexion totale

Depuis près d'un an, le domaine de pêche des Landes a ouvert. Un site à l'abandon racheté par Stéphanie et Fabrice Dabireau en 2011. Et totalement réaménagé. Un gîte de 8 places accueille les touristes dans un environnement des plus reposants. Il est également possible de participer à des journées de pêche en groupe ou de seulement louer la salle.

« Un rêve de gosse ». C'est ce qu'a réalisé Fabrice Dabireau. Dans ses souvenirs, ses dessins d'enfant portaient déjà très souvent d'une maison avec un plan d'eau devant. « J'exprimais sûrement ce que je voulais plus tard », sourit celui qui a grandi au bord du marais de Goulaine, suivant son père, avec ses frères, pour des parties de pêche et de chasse incalculables. Un amoureux de la nature.

Le croquis d'antan est donc devenu réalité. Grâce à de la patience, de la persévérance et des efforts sans faille, il a mis du temps à trouver l'espace idéal. « On a cherché pendant deux ans », indique sa compagne qui a tout de suite adhéré au projet.

Son trésor se trouvait à La Remaudière, dans le secteur des Landes, près du carrefour des Touches, où se côtoient 5 étangs. Seul hic, la propriété est séparée par un chemin communal. « Ce qui posait un souci pour la tranquillité. Il a donc fallu procéder à des démarches administratives pour réunir les 10 hectares en un seul tenant », se rappelle Fabrice Dabireau. Ce qu'accepteront finalement l'ancienne municipalité et la Safer.

### Un chantier de taille

S'ouvre alors un autre chantier de taille : celui du réaménagement. Le site est asphyxié par les herbes hautes, les berges des étangs sont abîmées par des



Stéphanie et Fabrice Dabireau sur la terrasse du gîte qui domine un étang, avec les salles rénovées en toile de fond.

arbres mal placés, et les bâtiments qui rappellent le passé guinguette des lieux ont besoin d'une colossale réhabilitation. A cela, le menuisier-charpentier construira une grande maison en bois. 180 m<sup>2</sup> habitables construits de ses propres mains. De quoi occuper tous ces maigres temps libres depuis six ans. Pour un résultat impressionnant. « Pour l'anecdote, j'ai récupéré 30 stères de bois de ce grand nettoyage », sourit-il.

### Gîtes de 8 chambres

Toutefois, l'idée n'était pas que de créer son cocon familial, mais d'en faire profiter les autres. Le domaine de pêche des Landes est un gîte de 8 places pour passer deux, trois, voire plus de jours en famille ou entre copains. « Il y a quatre chambres, des sanitaires et un salon-cuisine », détaille le couple qui a tout remis à neuf.

Un bâtiment qui possède une terrasse en bois dominant

un des étangs, sur laquelle se lève le soleil. « Depuis un an, on a enregistré une trentaine de réservations. Essentiellement des week-ends. Par des familles, entre amis ou même pour un enterrement de vie de garçons », précise le couple. « Tous nous ont dit avoir déconnecté. Tant mieux c'est le but. D'ailleurs, je ne change même plus les piles de l'horloge de la cuisine. Elle est restée sur 14 h 15. Et personne n'y trouve à redire », complète Stéphanie.

### Salle à louer, pêche à la journée

Pour les plus locaux, il est aussi possible de participer à une partie de pêche en groupe à la journée. « Il faut être minimum 5 », précise le propriétaire qui a généreusement empoissonné les plans d'eau. Par contre, ici c'est la pêche sportive qui est privilégiée. « Que du No-kill. On remet le poisson

à l'eau ».

Enfin, le couple met aussi les seules salles en location pour la journée ou la soirée. Deux pièces pour 250 m<sup>2</sup>. Ce qui, dans le secteur, n'est pas un luxe. Une sert de réception pour manger, voire danser. L'autre est plus dédiée aux jeux avec billard, baby-foot, table de ping-pong, jeux de palets, de fléchettes et même un terrain de pétanque. Idéal pour des anniversaires, cousinades et autres fêtes de famille ou entre amis. « La jauge est de 50 personnes », indique Fabrice Dabireau. Le rêve d'enfant sert aujourd'hui à amuser et à détendre les grands.

■ **Domaine de pêche des Landes, contact : 06 86 64 11 85. Les tarifs sont consultables sur le site internet : [www.pechesdes-landes44.fr](http://www.pechesdes-landes44.fr).**

Laurent Fortin

## FOURNITURES. Une rentrée à moindre coût avec l'Ecocyclerie

L'Ecocyclerie du Vignoble nantais lance sa vente spéciale rentrée ce samedi 18 août.

**Vallet.** La rentrée scolaire approche à grands pas, et avec, l'achat des fournitures scolaires. Un budget non-négligeable qui atteignait en moyenne les 200 € en 2017, pour équiper un enfant qui rentre en sixième. C'est dans ce cadre que l'Ecocyclerie lance, dès ce samedi 18 août, sa vente spéciale rentrée scolaire.

En valorisant des objets inutilisés, l'Ecocyclerie propose ainsi un panel de matériel à petits prix. « C'est de la seconde main, de la valorisation. On fait du déchet un trésor », explique Nathalie Lageyre, responsable de l'Ecocyclerie du Vignoble nantais.

### Du mobilier pour les étudiants

Depuis sa naissance en 2015, ce lieu de collecte et de vente permet, notamment aux petits budgets, de s'équiper en faisant de bonnes affaires, grâce à des objets qui ont été remis en valeur par les bénévoles et les salariés de cette boutique solidaire. Sacs à dos, fournitures, mobilier de travail... Des écoliers aux étudiants, tout est prévu.

En effet, de nombreux mobiliers de bureau seront proposés pour les jeunes qui démarrent leur vie d'étudiant et qui souhaitent aménager leur appartement sans se ruiner. « On peut s'équiper pour pas cher. On a des ordinateurs pour moins



L'équipe de l'Ecocyclerie a collecté de nombreux équipements pour la rentrée.

de 80 €. A 30 €, c'est le prix moyen de nos bureaux. On peut trouver plein de petits meubles fonctionnels », indique Nathalie Lageyre.

En parallèle, Pat'Mouille, entreprise d'insertion de Vallet, proposera également dans ses locaux des vêtements pour le sport. Car la rentrée est aussi synonyme de reprise d'activités sportives pour les jeunes. Durant cette vente qui devrait s'étaler jusqu'à début octobre, les plus jeunes pourront trouver leur blouse, cartable ou Bescherelle. « Il y a une alternative au neuf. On n'est pas obligé de payer cher », explique Aline Duvivier, directrice de Pat'Mouille.

Les articles de vacances vont ainsi laisser place à la rentrée scolaire dès le 18 août. Les parents retardataires ou à la recherche de bonnes affaires sauront y trouver leur bonheur.

Pierre-Alexandre Aubry

■ Ecocyclerie du Vignoble nantais : 14, Bd de l'Industrie, ZI Dorices à Vallet. Ouverture les mercredis de 14 h 30 à 18 h et les samedis de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h. Renseignements au 02 40 43 28 55.

### Ils recrutent

Acteurs économiques à finalité sociale, Pat'Mouille et l'Ecocyclerie recherchent des personnes en employé de blanchisserie et des vendeurs (ses) en articles d'occasion et écoresycleurs. Les personnes doivent être sans emploi et éligibles au contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI). Renseignements au 02 40 36 39 89 ou 02 40 43 28 55.

# S'équiper malin pour la rentrée, à l'Écocyclerie

**Vallet** — La vente à thème « rentrée » démarre aujourd'hui. Au-delà des fournitures scolaires à prix mini, l'Écocyclerie propose du petit mobilier et de quoi équiper les étudiants qui emménagent.

On a beau nous dire qu'elle coûtera moins cher cette année (sauf dans le primaire), la rentrée scolaire impose immanquablement des dépenses dont on se passerait bien.

En proposant des fournitures scolaires à tout petits prix, l'Écocyclerie du vignoble nantais à Vallet apporte une solution pour éviter l'hémorragie de son porte-monnaie. Classeurs, papier, cahiers, crayons, cartables et mobilier de bureau se dénichent à des prix vraiment mini à partir de samedi.

## Insertion

Certes, tout est d'occasion (ce que deviendront, soit dit en passant, très rapidement les fournitures neuves achetées à la rentrée...). Mais l'Écocyclerie insiste sur le fait qu'acheter d'occasion est un acte éco responsable au regard de l'épineuse problématique de la gestion et du recyclage de nos trop nombreux déchets.

Pourquoi jeter quand on peut offrir une nouvelle vie à certains objets ? C'est sur cette interrogation que se base l'action de l'Écocyclerie, devenue l'an dernier une des activités de l'entreprise d'insertion valletaise Pat'mouille.

## Jeter ou pas ?

Placés dans les déchetteries du vignoble nantais, ses conteneurs ou locaux dédiés permettent aux particuliers de choisir. Jeter dans les bennes classiques pour remplir un peu plus nos usines d'incinération, nos centres de stockages de déchets ultimes ou de recyclage ou bien donner, pour faciliter l'insertion professionnelle et permettre à des personnes aux revenus modestes de trouver de quoi s'équiper pas cher.

## Pat'mouille recherche des investisseurs

L'entreprise de réinsertion, basée 8, route de la Loire à Vallet, ambitionne d'acheter un bâtiment sur la Zone des Dorices, afin de regrouper et développer certaines de ses activités. Pour cela, elle lance un appel à d'éventuels investisseurs (particuliers, entreprises, membres de club Cigales...), à



Dans la « vitrine » de l'entrepôt, Baptiste, référent vaisselle, Mehdi Dbane, encadrant technique et Nathalie Lageyre, responsable technique de l'Écocyclerie.

CRÉDIT PHOTO : OUEST FRANCE

Cette vente à thème de la rentrée dépasse le cadre des fournitures scolaires. « Nous proposons aussi du petit mobilier et de l'électroménager pour les étudiants qui s'installent », ajoute Nathalie Lageyre, responsable technique à l'Écocyclerie.

## Vitrine

À l'entrée de l'entrepôt, l'équipe des six salariés de l'entreprise et les bénévoles ont aménagé une vitrine, un studio fictif avec les objets les plus à même de trouver preneurs rapidement. Un siège au look sympa, une petite table de cuisine pliante repeinte

par l'équipe, un canapé-lit, des étagères rouges, des tableaux, du petit électroménager... « Avec le stock que nous avons, nous réaménageons le coin en permanence », précise la responsable.

## Fouiner

Bien évidemment, tout ce dont on peut avoir besoin pour s'équiper ne s'y trouve pas. Il faut fouiner dans les rayons toujours bien rangés du magasin pour cerner le choix offert : livres, hi-fi, musique, DVD, bricolage, déco, luminaires, meubles, brocante... Et même un coin vêtements, qui

met en avant des tenues de sport pour la rentrée, et la « collection » d'automne. « On trouve encore plus de choix à Pat'mouille, qui dispose d'un atelier de couture », ajoute Nathalie.

**Acheter à l'Écocyclerie**, 14, rue de l'Industrie à Vallet : samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Le mercredi de 14 h 30 à 18 h.

**Donner à l'Écocyclerie**. Le mercredi et le samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 17 h 30. Le jeudi et le vendredi de 9 h 30 à 12 h 30.

Corinne ARGENTINI.

## L'Écocyclerie recrute toujours

« Nous sommes intéressés pour recevoir des candidatures », rappelle Nathalie Lageyre. Les six salariés qui font tourner l'Écocyclerie n'ayant pas vocation à rester en permanence, « nos équipes changent souvent, car les salariés sont sous contrat de quatre mois renouvelables », préci-

se Nathalie. Dès qu'un salarié retrouve un emploi ou une formation, il doit être remplacé. Pour avoir accès à un contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI), il faut être demandeur d'emploi et se renseigner auprès d'un conseiller de Pôle emploi.





## **POLE AMENAGEMENT ET ATTRACTIVITE DU TERRITOIRE**

Service Développement Économique  
84 rue Jean Monnet - ZAC de la Sensive  
La Chapelle Basse Mer  
44450 DIVATTE-SUR-LOIRE

Téléphone : 02 51 71 10 17  
Messagerie : [deveco@cc-sevreloire.fr](mailto:deveco@cc-sevreloire.fr)

