

LA VIE ÉCONOMIQUE

DU SUD-OUEST

HAUTE-GARONNE

Airbus : l'A321 en piste

LOT-ET-GARONNE

Agen : un nouvel
hôtel inspirant

HAUTES-PYRÉNÉES

Loudenvielle,
cap sur le sport



Dordogne

Constance Régnier
Au nom du goût

4



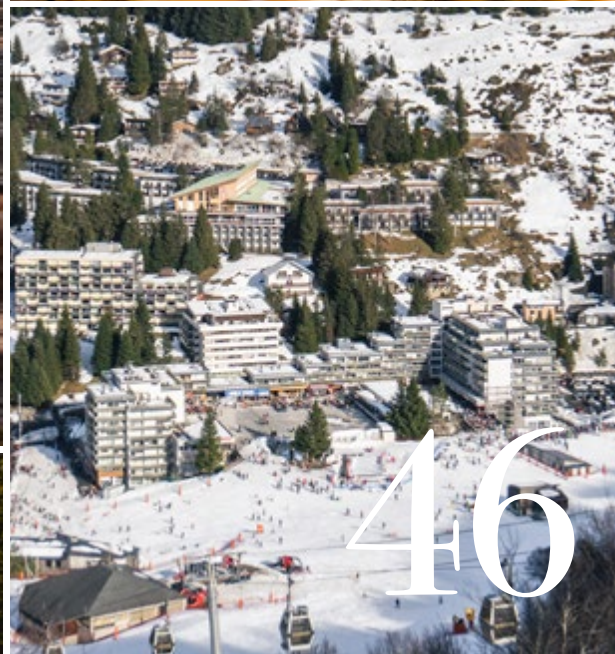
24



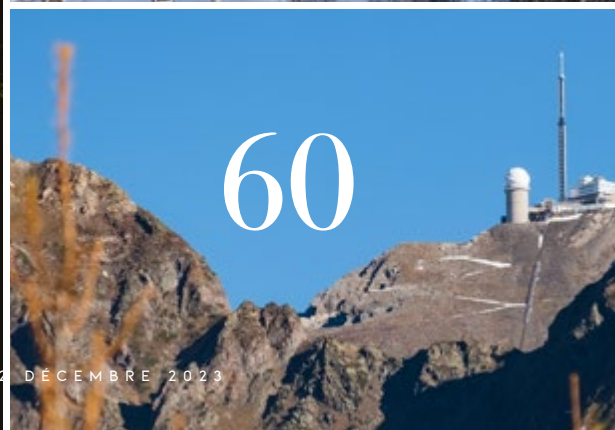
12



46



60



À la une

4 Dordogne : Constance Régnier,
Au nom du goût

Dordogne

- 10** Atelier Martin LG, une transmission lumineuse
- 12** Le domaine de la Barde renaît
- 14** Un « PaQte » gagnant avec les entreprises
- 16** Travaux publics et paysages :
un nouveau syndicat
- 17** Brèves Dordogne

Haute-Garonne

- 20** Airbus : l'A321 en piste
- 22** Village by CA, propulseur de start-ups
- 24** Oh my cooks : l'irrésistible cookie toulousain !
- 26** DefIn Space 2023 : des Toulousains en finale
- 28** Brèves Haute-Garonne

Gironde

- 30** Trophées de la com Sud-Ouest :
une brillante 10^e édition
- 32** Brèves Gironde

Landes

- 34** Seignanx : le projet de piscine à flot
- 36** Brèves Landes

Lot-et-Garonne

- 38** Fourques-sur-Garonne :
le succès de Madame Sécurité
- 40** Agen : un nouvel hôtel inspirant
- 43** Val de Garonne : Le retour de
l'Afterwork des entrepreneurs
- 44** Brèves Lot-et-Garonne

Béarn

- 46** Tourisme : Gourette fin prête
- 48** Assurances : Roussille en plein essor
- 50** Brèves Béarn

Pays basque

- 52** Technopôle Izarbel : les 20 ans de Novaldi
- 54** Brèves Pays basque

Hautes-Pyrénées

- 56** Énergies renouvelables,
un nouveau concept numérique
- 58** Loudenvielle, cap sur le sport
- 60** Grand Tourmalet, La Laquette fait peau neuve
- 62** Mes Halles, le marché digital arrive
- 64** France 2030, les lauréats à cœur ouvert
- 66** Brèves Hautes-Pyrénées

Le Cercle des Experts

- 68** De la machine à vapeur à Chat GPT – 2^e partie

Tendances Business

- 72** Des signes préoccupants pour le bâtiment
- 74** Imaginer les seniors au travail
- 76** Catastrophe naturelle :
indemnisation, mode d'emploi

78 Cinéma

80 Annonces Légales



CONSTANCE
RÉGNIER
fondatrice
d'Au nom du goût



Dordogne

Constance Régnier

Au nom du goût

« Meilleure influenceuse culinaire » de France, Constance Régnier s'est installée en Périgord, terroir d'abondance idéal pour y développer Au nom du goût, une entreprise de bon(s) sens sur les réseaux pour valoriser l'art de bien manger.

Par Suzanne BOIREAU-TARTARAT

C'est une jeune femme de sa génération. 27 ans, une tête à la fois bien faite et bien pleine, un CV calibré pour aller loin et haut, mais un caractère qui ne transige pas sur les valeurs : la vie professionnelle de Constance Régnier s'est heurtée à sa « vraie vie », comme bien des « bifurqueurs » diplômés de grandes écoles qui s'éloignent de la voie royale de leur cursus et remettent en question un système.

Constance a fait ses premiers pas dans l'industrie agroalimentaire à laquelle elle était promise.

Elle a vu et appliqué, vérifié et éprouvé ce qu'elle avait appris. De quoi la conforter dans ses idéaux pour refaire le chemin à l'envers et repartir sur d'autres bases. Curieusement, la voilà sur le terrain de la production de contenus et de l'influence, pourtant loin des bonimenteurs du web qui baladent les gens sur les réseaux.

Tout l'inverse, en fait : on la suit parce que ses informations ont du prix, non parce qu'on les achète.

Constance Régnier a passé son enfance en Alsace. Au tournant de la vie qu'elle construit avec Thomas (lire encadré), ils choisissent de s'installer dans le Sud-Ouest. D'abord à Bordeaux, en mai 2022,



une ville de taille suffisante pour ses recherches de partenariats et de collaborations. Et, depuis ce mois de septembre en Périgord noir, sur les hauteurs d'Audrix, dans une maison de bois en lisière



“ Sur les réseaux, on la suit parce que ses informations ont du prix, non parce qu'on les achète ”



de forêt, avec quelques poules qui picorent autour. « Le cadre idéal. J'ai la chance de travailler chez moi. On est déjà ancrés dans ce territoire où tout le monde se connaît, on a rencontré plus de monde ici en un mois qu'en un an à Bordeaux. »

AVEC BON SENS... ET CONSTANCE

Les pieds sur terre, la tête dans les réseaux, c'est le nouveau monde de Constance. Une vie à l'ancienne dont peuvent se souvenir pas mal de Périgourdiens, connectée aux

réalités du moment. Un modèle inspirant. « J'ai quitté l'agro-industrie pour pouvoir vivre ainsi. Certains amis sont en CDI, achètent un appartement, c'est un autre choix de vie. »

Ingénieure agroalimentaire (mention très bien) et diététicienne, jeune et belle carrière chez un leader français de cette industrie, missions au Canada et à Los Angeles : que s'est-il passé

pour rompre ainsi avec une voie toute tracée ? « En travaillant dans les services innovation, j'ai pu voir comment se structure et fonctionne une agro-industrie à l'échelle mondiale, mais aussi dans la PME de pâte à tartiner où j'ai fait ma licence professionnelle. » Après avoir abordé ces deux facettes, la petite fille d'agriculteurs francs-comtois qui a reçu des valeurs de proximité et de qualité,

pour « manger local, des produits qui ont du goût », a confronté son expérience aux réalités du monde agricole. « Ce n'était plus compatible. »

À 24 ans, elle a dit non à un CDI pour revenir aux fondamentaux nourriciers, au contact direct à la terre. « Mes parents m'avaient poussée à faire des études. Ils n'ont pas compris que je puisse refuser le

poste de chef de produit Innovation qui m'était proposé. Il n'y a pas d'entrepreneurs dans ma famille mais je savais que je le serais un jour. Aujourd'hui, ils sont fiers de ce qui m'anime. »

Ce choix, certains le font bien plus tard dans la vie, après avoir éprouvé la lassitude ou l'habitude. Elle fonce parce que « libre, pas d'enfant, pas de crédit ».

BIEN MANGER, MOINS MAIS MIEUX

Constance se lance alors dans un tour de France des terroirs pour découvrir des artisans, producteurs, restaurateurs, avec l'intention de créer une chaîne YouTube qui racontera leur histoire et leur métier, les étapes de notre nourriture. « Je faisais du woofing pour des questions de moyens mais aussi pour être au plus près d'eux. J'ai beaucoup appris, j'ai réalisé qu'avec un bac+5, je ne savais pas comment se fabriquent des choses toutes simples. En trois générations, on a tout oublié alors qu'il est vital de bien s'alimenter.

On passe des heures sur Internet et on n'a plus le temps de faire soi-même de simples carottes râpées ? Nous devons nous reconnecter à notre assiette, revoir nos priorités pour moins dépendre du système industriel. » Peu à peu, la jeune femme construit Au nom du goût

avec l'envie de cuisiner et d'aider les gens, un coaching en ligne, des idées de recettes, des critères santé et équilibre, et bien sûr une présence sur les réseaux sociaux. Avec l'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) pour premier client, elle réalise qu'elle peut gagner sa vie en valorisant les produits qu'elle aime. Depuis mai 2023, elle arrive à vivre de ce métier passion.

« À 24 ans, elle a dit non à un CDI pour revenir aux fondamentaux nourriciers, au contact direct de la terre »

PAS À N'IMPORTE QUEL PRIX

Ses vidéos ont attiré des marques ou des filières pour leur promotion. « Je fais très attention aux contrats que je signe. Des industriels m'ont approchée, mais je suis engagée sur une ligne éditoriale dont je ne m'écarterai pas. » Son savoir-faire a valu à la créatrice de contenu de recevoir le titre de Meilleure influenceuse culinaire de France (Food Influencers Awards 2023) en mai dernier. « Il s'agissait de faire le meilleur post d'une masterclass du chef Jacques Chibois. Thomas a eu l'idée de lier toutes nos photos sur le thème de la main et j'ai préparé un texte sur la transmission. J'avais bien moins d'abonnés que mes concurrents. Ce qui a plu aux Disciples d'Escoffier, ce sont les valeurs prônées sur mon compte. »

L'influence, la communication, ce n'était clairement pas son domaine. Ce monde est venu à elle



CHRONIQUEUSE SUR FRANCE BLEU PÉRIGORD

Constance Régner est depuis plusieurs mois chroniqueuse pour France Bleu Périgord, pour l'émission « Bienvenue chez vous ».

Elle y apporte ses connaissances, du global au local, sur un produit. Elle a préparé dès septembre des séquences de 7 minutes diffusées durant les vacances de Toussaint et de Noël.

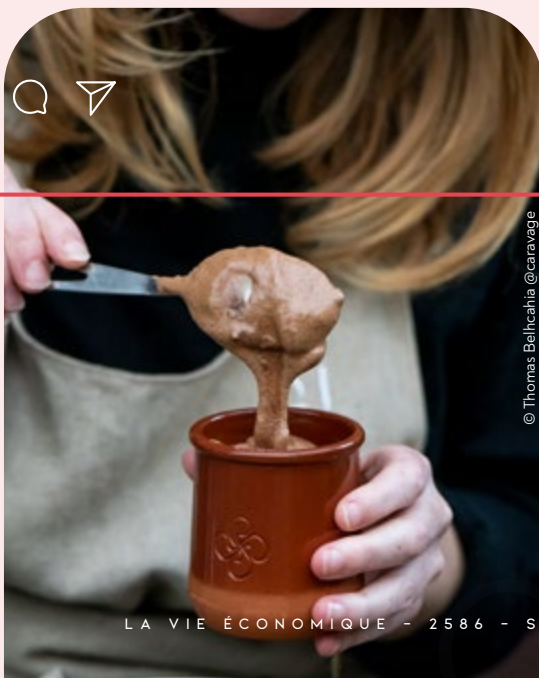
« Je ne parle pas seulement d'un producteur, je souhaite aider à mieux comprendre l'environnement alimentaire, l'histoire du produit et la consommation générale, en apportant des solutions locales, avec une idée recette pour finir. » Et elle utilise cette chronique au format vidéo pour ses réseaux, avec une visite à la ferme.



© Thomas Bellicchia @caravage



© Thomas Bellicchia @caravage



© Thomas Bellicchia @caravage

sans qu'elle le cherche. « Certaines soirées ne me correspondent pas toujours. »

Pour dessiner un personnage repérable dans l'espace numérique, Constance s'affirme sur un partage de valeurs, un fond qui l'anime plus que la forme. « Je gagne moins ma vie que la plupart des influenceurs qui ont des cachets pour des marques mais je ne suis pas là pour ça. » Un projet de livre est à l'étude avec Hachette.

ENTRE CONSOMMATION DE MASSE ET PRÉOCCUPATIONS ÉCOLOGIQUES

L'investissement en temps de la jeune femme est total. Elle vient de recruter un vidéaste car elle n'arrivait plus à tout faire alors que « les vidéos sont la base de mon projet ». Son choix s'est porté sur un alternant étudiant à Toulouse parmi les 60 candidatures reçues.

Le JT de 13 heures de TF1 est venu à elle ce mois de novembre pour cuisiner un repas zéro déchet. Sur le plateau d'une émission de France 3 sur la malbouffe, elle a débattu sur le nutriscore qui ne sert selon elle à rien : « les industriels réduisent quelques pourcentages pour atteindre A et B, mais ce n'est pas ainsi qu'on apprend à mieux manger ». Elle pointe aussi

“ Son savoir-faire a valu à la créatrice de contenu de recevoir le titre de Meilleure influenceuse culinaire de France en mai 2023 ”



Avec son compagnon,
Thomas Belhabchia,
responsable de salle aux
Glycines aux Eyzies-de-Tayac

© Louis Piquemil - La Vie Économique

LES GLYCINES CÔTÉ SALLE

Thomas Belhabchia a très tôt adoré le monde de la gastronomie, côté salle, dans les établissements de Michel Rostang, Guy Savoy, Anne-Sophie Pic, Pierre Gagnaire. Quittant Paris pour la Suisse, il s'évade vers la Lorraine lors du confinement, chez son oncle charcutier-traiteur. C'est là qu'il rencontre Constance Régnier, qui y fait une étape sur son tour de France, cherchant « un signe, la confirmation d'être sur le bon chemin ». Il la soutient. En cette période de crise sanitaire où le monde de la restauration est entre parenthèses, ils abandonnent l'idée de créer ensemble un établissement mais se savent complémentaires : la passion de Thomas pour la photo aide Constance dans ses présentations. « Bien des artisans ont des mains en or mais n'ont ni le temps ni la capacité de le faire savoir. » Ce mois de décembre, il intègre l'équipe des Glycines, table étoilée de Pascal Lombard aux Eyzies-de-Tayac. « Avec sa fille, Léa, nous avons la même vision de la restauration, le cadre, la rigueur. » Responsable de salle du bistrot le midi et du gastronomique le soir, il a envie de prendre des responsabilités et de faire pousser ses idées.

les paniers anti-inflation « alors qu'un tour sur le marché permet de consommer autrement et à moindre frais ». Aux arguments qu'elle maîtrise déjà, Constance ajoute un important travail de documentation.

70 000 ABONNÉS NUMÉRIQUES

Elle touche sa génération, partagée entre consommation de masse et préoccupations écologiques. « Le canal d'internet est le plus sûr moyen d'atteindre celles et

“ On passe des heures sur Internet et on n'a plus le temps de faire soi-même de simples carottes râpées ? Nous devons nous reconnecter à notre assiette ”

ceux qui passent au moins 3 heures par jour sur les réseaux. C'est un espace possible d'éducation. » 70 000 abonnés la suivent sur l'ensemble de ses supports numériques, dont 43 700 sur Instagram, 3 300 sur Facebook, 18 700 sur TikTok et plus de 1 million de vues sur YouTube. « Je me sens très soutenue. » Périgord Développement a accompagné son arrivée.

Dans un climat de durcissement des positions, y compris alimentaires, Constance cherche l'équilibre. « On peut manger de tout raisonnablement, moins de viande mais pas seulement du végétal. Pas forcément bio mais au moins du local. Le défi de ma génération consiste à trouver une troisième voie après l'autosuffisance paysanne puis la mondialisation et les têtes de gondole, et les 30 % de gaspillage qui vont avec. »

Ce combat personnel marque une maturité et le début d'un chemin durable, à tous les sens du terme. « Je n'ai pas de visibilité sur le long terme, il faut compter avec l'irrégularité de cette activité, mais c'est pour moi le scénario de vie idéal. » ■

<https://www.aunomdugout.com/>

Atelier Martin LG. Une. transmission lumineuse

Les ateliers vitraux d'art créés par Louis Martin à Nontron en 1980 se sont taillés une solide réputation dans la région. L'entreprise vient d'être transmise à Maddy Sylla dont le parcours dit toute la motivation pour ce métier.

Par Suzanne BOIREAU-TARTARAT

Après des études supérieures, c'est la rencontre d'un parc archéologique du nord de la France qui ouvre à Maddy Sylla, passionnée d'art, le chemin qui va lui permettre de « faire travailler la tête et les mains, la théorie et la pratique ». Les métiers du feu l'attirent, elle se forme au décor verre dans une petite promotion de dix élèves, à Lille. « J'ai adoré : j'étais tout le temps en atelier car mon cursus me dispensait des cours », raconte-t-elle. Ces deux ans intenses, avec de superbes stages en entreprise, lui ouvrent des portes dès le diplôme mais elle préfère poursuivre avec deux ans d'apprentissage à La Maison du Vitrail, à Paris, pour ajouter un atout au décor verre.

La crise Covid casse un départ à l'étranger avec Erasmus. Elle tombe alors sur l'annonce émise par Gérard Deplat, repreneur de l'atelier en 2004. « Cherche peintre vitrailliste : c'était l'intitulé parfait pour m'accrocher ! J'ai postulé avant de savoir où se trouvait Nontron... Dans ce métier, c'est le travail qui nous guide vers les lieux. » Loin de regretter cette traversée de la France, de Lille vers le Périgord, l'urbaine rêvait justement de campagne. Ce mois d'avril 2021, quand elle intègre son poste, elle reçoit illico les espoirs de reprise de celui qui prépare sa retraite... « Je n'avais pas encore signé mon CDI ! »



“ Cherche peintre vitrailliste : c'était l'intitulé parfait pour m'accrocher ! ”



Maddy Sylla (à droite), repreneuse de l'Atelier Martin avec son équipe

DES PARRAINS BIENVEILLANTS

Maddy Sylla est aussi accompagnée au démarrage par Bernard Mousnier, entrepreneur nontronnais bien connu, investi au sein d'ECTI, association de référence dans le bénévolat senior de compétences. Ce parrain a suscité une visite d'experts avisés pour lui faire gagner du temps sur des étapes commerciales et de gestion (études de prix et techniques, plaquette de promotion pour donneurs d'ordres potentiels, mairies, propriétaires de bâtiments classés, etc.). Michel Roy, membre d'ECTI qui a soutenu le dossier de reprise auprès d'Initiative Périgord ; Vincent Leuleu, technicien en Dordogne pour la Direction Régionale des Affaires Culturelles ; Patrick Palem, délégué départemental de la Fondation du Patrimoine, « ont visité l'atelier pour mobiliser des aides ponctuelles qui relèvent de leurs compétences », assure Bernard Mousnier.

EN ROUTE VERS LA REPRISE

Peu à peu, la jeune femme s'implique dans les dossiers d'appel d'offres, accompagne le dirigeant dans les réunions de chantier, elle se sent légitime pour s'engager. Maddy Sylla se sent bien dans l'atelier et dans la ville. « Le déclic s'est vraiment fait sur un chantier pour l'hôtel de ville de Niort, une vitrerie peinte avec un travail complexe : j'étais fière d'y arriver, confiante de pouvoir tenir une entreprise. » Depuis juillet, à pile 30 ans, elle endosse cette responsabilité. « J'ai repris les parts de la SARL, avec l'immeuble et le fonds de commerce, et des marchés déjà signés. Initiative Périgord finance le projet et la banque a senti ma passion. » Gérard Deplat ne lâche pas la repreneuse en si bon chemin, et d'autres bonnes fées se penchent sur le berceau (lire encadré), elle a le soutien de son compagnon, enseignant, et de son père, commerçant. Les vitraux traditionnels et contemporains, religieux et laïcs, illuminent des monuments historiques comme les châteaux des Milandes ou de Puyguilhem, ou la cathédrale Saint-Front à Périgueux.

L'atelier, organisé en autonomie avec sapine et grand four, prend en charge des restaurations complètes, du démontage à la réparation des verres à l'identique, le repiquage, la serrurerie.

SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

La dirigeante stabilise d'abord le solide carnet d'adresses existant, « beaucoup d'architectes du patrimoine et d'artisans qualifiés font confiance à mon prédécesseur, je veux rassurer les clients sur cette succession ». Elle aimerait ouvrir d'autres marchés en ajoutant la création pure, de la maquette à la pose. « J'aimerais avoir carte blanche sur des projets... pour moi, tous les artisans sont un peu artistes. » Et elle est au bon endroit pour ça puisque Nontron brille par son Pôle expérimental des métiers d'art, auquel elle prévoit d'adhérer une fois stabilisée.

RELÈVE 100 % FÉMININE

Elle se considère comme la troisième génération d'une lignée de vitraillistes. « C'est un honneur de marcher sur les pas de ceux qui ont créé et fait prospérer cet atelier, pour le faire perdurer. » Une relève 100 % féminine, dans une tradition plutôt masculine sur les chantiers : avec une apprentie en formation depuis septembre, Lhou Mordret, 25 ans, « le geste sûr et l'écoute constructive, avec une orientation artistique » ; et une salariée, Orané Bouillot, « formée aussi en métallerie, avec un profil plus artisan », Maddy Sylla conjugue l'accord parfait. Le trio de néo-périgourdines prouve sa complémentarité et son efficacité dans un métier du patrimoine à la fois artistique et technique. ■



© Loïc Mazahrey - La Vie Économique

Tourisme

Le domaine de la Barde renaît

À l'entrée du Bugue, aux portes du Périgord noir, le domaine de la Barde a retrouvé de son éclat grâce à Tim et Anna Pirch, ses nouveaux propriétaires. Avec leur « maison de famille bed and breakfast », ils viennent d'achever leur toute première saison.

Par Marie LEMAITRE

Gorgée d'histoire, verdoyante et accueillante, la Dordogne séduit les Anglais, leur rappelant leur mythique « Merry England » avec un petit je ne sais quoi en plus. Ce sont les paysages du Périgord noir et leur rêve de devenir châtelains qui ont attiré Anna et Tim Pirch au domaine de la Barde, au Bugue, depuis l'autre côté de la Manche. « C'est inabordable en Angleterre,

alors pour avoir la chance de devenir propriétaires, nous sommes venus en France. La mère de Tim adore la région, et nous avons beaucoup d'amis ici, il y a une communauté très importante », résume Anna Pirch.

DES RUINES

En novembre 2020, ils deviennent propriétaires de ce domaine en liquidation judiciaire, dont la dernière ouverture remonte à 2012. Depuis, la Barde,

un domaine édifié aux XIV^e puis XVIII^e siècles, tombe en ruine. La maison n'est plus qu'une carcasse dépourvue de fenêtres, des graffitis et la végétation ont recouvert une partie des murs : tout est à faire. « Pour pouvoir acheter une propriété comme celle-là, il fallait forcément qu'il y ait des rénovations à réaliser », reconnaît la propriétaire.

Pour faire renaître le domaine de ses cendres, le couple décide de garder l'esprit de l'ancien. Les vieilles pierres les séduisent, et l'histoire périgourdine aussi. Dans la salle à manger, des représentations des grands châteaux de Dordogne en reliefs ont été gravés. Pour les rénovations, les repreneurs travaillent avec un maître d'œuvre local : bâtir en Périgord, et refont tout : circuits électriques, salles d'eau, climatisation, remise en état du moulin et de la forge...

PREMIÈRE SAISON RÉUSSIE

Une salle de gym est installée, le grenier devient des chambres... Ils réalisent leur première saison en 2023 avec une ouverture de mai à septembre. Un été riche en défis puisqu'Anna Pirch a donné naissance à son deuxième enfant à ce même moment. « Il fallait que tout aille vite pour qu'on soit capables d'ouvrir rapidement, et récupérer un peu de l'argent injecté dans le domaine, c'est pour cette raison que nous avons beaucoup travaillé avec des touristes parlant anglais dans un premier temps. » Et l'été s'est soldé par un succès puisque tout le mois d'août, le domaine a affiché complet.



ANNA PIRCH
copropriétaire
du Domaine de
la Barde
(avec son bébé !)

© Loïc Mazalrey - La Vie Économique

LE BUGUE À LA TÉLÉVISION INTERNATIONALE

Pour son premier château, comme pour le domaine de la Barde, Tim et Anna Pirch participent à « Château DIY » ou « Château XXL » en français. Il s'agit d'une émission de télé-réalité dans laquelle les caméras suivent les rénovations de familles devenues propriétaires de châteaux. « C'est eux qui nous ont contactés lorsqu'on vivait dans notre autre propriété, et ils nous ont suivis ici », se souvient Anna Pirch. Les tournages ont débuté il y a déjà six ans, alors que le couple attendait son premier enfant en plus des travaux. « Ils viennent régulièrement voir comment on avance, c'est parfois fastidieux, car il faut se stopper pour des séquences, mais on a aussi beaucoup de clients qui sont venus grâce à l'émission qui est diffusée jusqu'aux États-Unis, au Canada, Hong Kong ou même la Malaisie. »

UN MILLION D'EUROS D'INVESTISSEMENTS

Le couple a déjà investi plus d'un million d'euros dans l'aventure, et des travaux restent à faire. « On en a encore pour 100 000 euros au moins... » Entre appartements indépendants et chambres bed and breakfast, le domaine peut accueillir 22 personnes. « Nous n'avons pas voulu en faire un hôtel, mais plutôt une maison de famille, et garder un esprit simple », explique Anna Pirch qui gère les appartements, et son mari la partie bed and breakfast.

“ Entre appartements indépendants et chambres bed and breakfast, le domaine peut accueillir 22 personnes ”

Cette ambiance, c'est déjà celle que le duo a souhaité donner à sa toute première propriété : le château Monteil à Calviac-en-Périgord. Aussi en ruine, Anna et Tim Pirch l'ont rénové, avant de tomber amoureux du domaine de la Barde, et de vendre le château pour une nouvelle aventure. « La maison que nous avons dans la



© Loïc Mazalrey - La Vie Économique

propriété commençait à devenir trop petite, alors l'agent immobilier qui nous avait vendu Monteil nous a parlé de ce domaine au Bugue. » Une aubaine pour Anna Pirch qui trouve la commune encore trop méconnue des Britanniques. « Ils connaissent les grandes villes comme les Eyzies, mais moins le Bugue, et ils sont charmés. » Pour enrichir le charme du lieu, Tim et Anna Pirch continuent les travaux en soignant désormais les espaces extérieurs. Les espaces autour de la piscine doivent être refaits, et les jardins enrichis. L'objectif pour le couple : construire son château de rêve. ■

Un « PaQte » gagnant avec les entreprises

Entreprises et institutionnels s'unissent pour deux quartiers prioritaires du Grand Périgueux autour du dispositif « PaQte ».
Objectif : conjuguer économie et social.

Par Suzanne BOIREAU-TARTARAT

25 entreprises périgourdines de divers secteurs, communication, énergie, formation, restauration, BTP... ont signé un PaQte – Pacte avec les quartiers pour toutes les entreprises – pour tisser des liens durables entre le milieu économique local et la population de deux quartiers prioritaires du Grand Périgueux concernés au titre de la politique de la ville : la boucle de l'Isle (Périgueux) et Chamiers (Coulounieix-Chamiers). Dix entreprises avaient déjà rejoint en 2018 ce dispositif lancé par le ministère de la Cohésion des Territoires et des Relations avec les Collectivités Territoriales. La convention signée ce mois de novembre engage 25 nouvelles entreprises aux côtés du préfet, des présidents du Grand Périgueux et de la Maison de l'emploi pour renforcer l'insertion par l'économie et le retour vers l'emploi.

sans discrimination, assurer des achats responsables et inclusif dans le cadre des marchés publics. Il s'agit avant tout de rétablir la confiance pour mieux renouer avec une activité professionnelle. « Les indicateurs démontrent que la situation est plus difficile dans ces quartiers qu'ailleurs », souligne le préfet. « Le chômage y est deux fois supérieur, le taux d'emploi des 15-64 ans sur le quartier de Chamiers est de 34,8 % contre 58,6 % sur le reste de la commune. » Et même si le chômage diminue, la reprise post-covid est moins perceptible ici. Les difficultés de mobilité comptent pour beaucoup : 45 % des habitants de ces quartiers n'ont pas de véhicule contre 19 % sur le reste du territoire communal. Même les plus diplômés restent sur le bord du chemin puisque 16 % restent sans emploi pour 6 % ailleurs. Les efforts se conjuguent pour trouver des solutions, avec la mobilisation de contrats aidés sur ces zones et un suivi assuré par la Maison de l'emploi, avec une implication des clubs d'entreprise Péri Ouest et Cré@Vallée.

DES CHIFFRES PARLANTS

La politique de la ville développée depuis les années 1980 pour assurer l'égalité des chances, notamment avec l'Éducation nationale, s'enrichit avec cette démarche qui cible des actions autour de quatre axes : renforcer les liens entre le monde de l'entreprise et les habitants, faciliter l'accès à l'apprentissage, recruter



Des responsables
mobilisés autour du préfet.

FAMILIARISER LES JEUNES À LEUR ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

La Maison de l'emploi organise déjà « des actions simples, concrètes, pratiques » décrites par son directeur, François Febvre : Les rencontres de l'emploi ont rapproché 14 entreprises et 80 CV, le collège Jean-Moulin a accueilli six entreprises devant 80 élèves de 5^e en lien avec le CIJ et le centre social, des jeunes de ce collège et du lycée L. de Vinci ont visité quatre entreprises des environs. 15 dirigeants sont volontaires pour l'accueil bien préparé de stages de 3^e. Enfin, le forum Je teste mon métier permet à des demandeurs d'emploi de se mettre en situation, avec des immersions en entreprise efficaces. Jacques Auzou, président du Grand Périgueux, cite la réussite du village d'artisans de Chamiers, avec des box bien visibles qui favorisent le lien entre les entreprises et les habitants dans un contexte où « les parents évoluent sur la réussite par l'apprentissage ».

La proviseure du lycée Jean-Moulin, invitée à participer à cette action-réflexion, note qu'elle répond à un manque de lien avec l'environnement économique. Elle œuvre pour que la réalité du monde du travail soit abordée dès la 5^e pour préparer l'orientation attendue en 3^e. « Il importe de les intéresser à cet âge, pour qu'ils sachent se présenter, sortir du cadre habituel. »

DU CÔTÉ DES ENTREPRISES

La représentante d'Enedis Dordogne se demande en premier lieu comment s'adresser à des jeunes qui ne savent rien de ces métiers : « que faire, en tant

qu'entreprise, pour bousculer les clichés sur les filières techniques, expliquer la diversité des formations et des profils ; cela demande un travail en interne pour accueillir en immersion des jeunes d'horizons différents ».

Les parcours personnels de certains chefs d'entreprise témoignent d'une réussite à portée de motivation. Nicolas Calvet, qui gère trois cafés dont deux Colombus dans l'agglomération, raconte qu'il aimait faire des gâteaux et qu'il s'était donc naturellement orienté vers cette spécialité... qu'il préfère garder comme passion. Il a alors repris ses études au centre de formation de la CCI avec un apprentissage en vente, et a finalement poursuivi jusqu'au BTS. « Il faut pousser les portes, avoir confiance. Je recrute sans CV ni lettre de motivation. Les meilleures réussites reposent souvent sur une difficulté au démarrage. »

Alexis Mapas, gérant à Coulounieix-Chamiers d'une entreprise de peinture et décoration qui réalise 2 millions d'euros de CA avec 17 salariés, a grandi dans le quartier du Gour de l'Arche à Périgueux, il y était élève au collège. « Je suis issu de ce dont nous parlons, j'ai fait un CAP, j'ai continué à me former et j'ai l'ambition de renvoyer l'ascenseur. » Il accueille bientôt une jeune fille pour une découverte de son métier. Pour le préfet, Jean-Sébastien Lamontagne, ces parcours personnels sont autant de possibles réalisés dans le vivier de compétences locales : « il est essentiel d'expliquer, de témoigner car l'exemple et les rencontres permettent d'évoluer ». ■



Travaux publics et paysages

Un nouveau syndicat

Les artisans des travaux publics et du paysage périgourdins ont désormais leur syndicat. Avec l'appui de la Capeb (Confédération de l'artisanat et des petites entreprises du bâtiment), la CNATP (Chambre nationale des artisans des travaux publics et du paysage) s'est dotée d'une antenne départementale.

Par Marie LEMAITRE

« Plus forts ensemble » : telle est la devise de la Capeb mais aussi de la CNATP, et les deux syndicats d'artisans en donnent la preuve par l'exemple, en Dordogne. Lors d'une conférence de presse, le 24 novembre dernier, des représentants régionaux et nationaux de chaque syndicat se sont réunis au golf de Marsac-sur-l'Isle aux portes de Périgueux, pour présenter l'antenne périgourdine de la CNATP. Une création qui vient s'adosser à la Capeb, présidée par Frédéric Liogier, déjà existante. « La Capeb, c'est la maison et le bâtiment, la CNATP, c'est les travaux publics et le paysage, donc les extérieurs. Sans nous, un bâtiment ne peut pas se construire, on est présent du début à la fin », résume Françoise Despret, présidente nationale de la CNATP.

1 000 ENTREPRISES

En Dordogne, cela représente plus de 1 000 entreprises, une vingtaine de métiers différents. À l'échelle

nationale, 95 % de ces structures ont moins de 20 salariés. « Nous sommes proches de la proximité avec les locaux, nous ne délocalisons pas », souligne Olivier Cogulet, président régional de la CNATP. Et si la CNATP fête ses 30 ans, c'est seulement maintenant qu'elle arrive en Dordogne. « La Capeb a toujours eu beaucoup de chantiers, et on a voulu identifier les entreprises concernées et sentir quand c'est le bon moment de le faire », relate Frédéric Liogier président départemental de la Capeb.

L'EXPERTISE DE LA CAPEB

Étant donné que le tout jeune syndicat doit encore faire ses armes, c'est pour l'instant les équipes de la Capeb (comptant 700 adhérents en Dordogne) qui se chargent de l'accompagnement, du suivi, de l'expertise juridique et toutes les aides dont pourraient avoir besoin les membres. La campagne d'adhésion démarrera début 2024 avec l'élection d'un président local. L'action du syndicat et les problématiques des professions ont été abordées lors d'une matinée de travail, vendredi 24 novembre devant une quinzaine d'entreprises, dont les responsables syndicaux espèrent voir les patrons adhérer. « Une vingtaine d'entreprises relève des travaux publics à la Capeb, j'espère qu'ils feront l'écho de la CNATP et en parleront autour d'eux », note Frédéric Liogier. ■



Grand Périgueux « LEVER LES VOILES » ARRIVE À CAP@CITÉS

Blandine Jensen s'est installée à la pépinière d'entreprises Cap@Cités en qualité de coach et consultante spécialisée. Avec « Lever les voiles », elle accompagne en individuel et collectif les personnes en recherche d'emploi, en transition ou reconversion professionnelle, en définition d'un nouveau plan de carrière. Jeunes et étudiants sont aussi concernés pour l'orientation ou le réaménagement d'études post bac. Le coaching privilégie le face à face jusqu'à la mise en action avec des supports et outils d'aide à la décision.

Elle manie les bilans de compétences et d'orientation, anime des ateliers et formations pour une connaissance de soi, une qualité de vie et de communication au travail,



Coulounieix-Chamiers UN MARCHÉ ARTISANAL POUR LES FÊTES

Jeudi 7 décembre (16 h-20 h), la Chambre de Métiers organise sur le site du pôle interconsulaire le premier marché de Noël artisanal : le hall accueillera une vingtaine de créateurs locaux pour une foule d'idées cadeaux faits mains. Confitures, couteaux, textiles, accessoires cuir, bijoux, cosmétiques, spiritueux, déco, il y en aura pour tous les goûts. Le rendez-vous est ouvert bien au-delà des effectifs qui fréquentent les parcs d'activités de Cré@vallée, bien sûr !



Dordogne DANS LES COULISSES DE WEST SIDE STORY

Pour sa troisième année en Dordogne, Labopéra Périgord prépare depuis la rentrée ce qui sera un grand spectacle populaire d'opéra, au printemps, au *Palio* de Boulazac, en mobilisant des talents locaux. Après *Carmen* et *la Traviata*, tous s'activent déjà en coulisses pour *West Side Story*. Les établissements scolaires et formations professionnelles réalisent des éléments de mise en scène, les équipes pédagogiques sont impliquées : le lycée professionnel Toulouse-Lautrec pour les costumes ; ceux de Périgueux-Léonard de Vinci et Claveille, Thiviers-Porte d'Aquitaine, Chardeuil, Claveille pour les décors avec les sections ébénisterie, électricité et coiffure du CFA de Boulazac ; Saint-Joseph Périgueux pour l'esthétique. Les six solistes seront entourés de 47 choristes amateurs et d'un orchestre symphonique de 50 amateurs, avec cette année des danseurs, œuvre titre oblige, tous sous la direction artistique de Chloé Meyzie.

Bergerac LE QUAI CYRANO SOIGNE LES ENTREPRISES

Du 1^{er} au 22 décembre, le Quai Cyrano de Bergerac propose des déjeuners de Noël pour les entreprises, avec différentes formules proposées aux entreprises et aux groupes de déjeuner dans l'espace vin, privatisé pour l'occasion. Restauration, dégustation, jeux-concours... L'équipe de cette institution bien connue des Bergeracois peut personnaliser ce moment à la demande des entreprises. Informations : 05 53 57 03 11 ou contact@quai-cyrano.com

Périgueux EXTENSION DU RÉSEAU BIOMASSE EN 2024

La Ville de Périgueux a contractualisé avec Engie Solutions pour étendre de 2,5 km le réseau de chaleur biomasse en service depuis 2018 et chauffer 59 000 m² supplémentaires avec cette énergie locale renouvelable. Le musée Vesunna (photo), sept bâtiments de la cité administrative, le lycée Jay de Beaufort, les locaux de la CAF, CARSAT, CPAM, UIOSP et l'URSSAF seront alimentés à l'horizon 2025 en bois énergie issu de plaquettes forestières provenant de gisements situés dans un rayon de 80 km (7 300 tonnes par an). 58 sites seront alors desservis pour 7,3 km de réseaux pour 3 550 tonnes annuelles de CO₂ économisées et 3 700 tonnes de bois valorisées. L'investissement de 3 millions d'euros bénéficiera du soutien financier de l'Ademe.





Carnet

Benoît LEGRAND a pris ses fonctions de sous-préfet de l'arrondissement de Nontron lors d'une cérémonie républicaine et un premier contact avec les forces vives du territoire. Il était précédemment secrétaire général de la Commission indépendante sur l'inceste et les violences sexuelles faites aux enfants, sous l'égide du secrétaire d'État chargé de la famille et de la protection de l'enfance. Par le passé, il a travaillé au ministère de la Justice et en Seine-Maritime, Seine-Saint-Denis, Hautes-Alpes et Alpes-de-Haute-Provence, où il a commencé sa carrière comme enseignant en philosophie. Pour bien comprendre les enjeux du Nontronnais, il rencontre déjà des élus et représentants de collectivités locales.

Périgueux

C'EST PARTI POUR LE BUDGET PARTICIPATIF

Après le département de la Dordogne, la Ville de Périgueux a lancé la phase 2 de son budget participatif invitant les Périgourdins à voter pour leur projet favori, jusqu'au 15 décembre. Une enveloppe de 100 000 € sera entièrement dédiée à la réalisation de projets d'initiative citoyenne. 19 projets ont été présentés et sont détaillés en ligne et dans les catalogues de la ville pour permettre aux Périgourdins de voter. Un stand dédié est également présent sur les marchés le samedi matin. Pour voter, ça se passe en ligne (<https://participez.perigueux.fr/>) ou dans les urnes présentes en mairie, au centre d'information jeunesse, à la médiathèque ou au centre social et culturel de l'Arche et sur le stand du marché.



Airbus L'A321 en piste

Inaugurée en juillet dernier, la ligne d'assemblage final de la famille A320 de Blagnac vient de terminer son premier appareil qui sera livré l'an prochain.

Par Maxime FAYOLLE

Il a pointé le bout de son nez au terme espéré. Comme Airbus s'y était engagé en juillet lors de l'inauguration à Blagnac de la chaîne d'assemblage final (FAL) des avions de la famille A320, le premier A321neo est sorti de l'usine Lagardère fin novembre. Il sera désormais livré à la compagnie aérienne turque Pegasus pour un premier vol en 2024.

MONTÉE EN CADENCE ESPÉRÉE

La chaîne toulousaine n'est pas encore à son apogée, même si elle embauche aujourd'hui 450 personnes. À pleine cadence, d'ici 5 ans, elle sera capable de produire 10 avions par mois selon nos informations. En attendant, Airbus peut toutefois se féliciter de cette nouvelle FAL qui devrait lui permettre d'atteindre son objectif de 720 livraisons cette année. Fin octobre, il restait encore 160 avions à livrer pour tenir ses délais. Un défi de taille surtout que les chaînes de sous-traitance ne sont pas encore totalement sorties de la crise du Covid-19. « Il y a toujours des tensions sur l'approvisionnement en titane et en aluminium », souligne Rémy Bonnery, du cabinet Archery Strategy Consulting. Par ailleurs, la filière souffre toujours d'un problème de main-d'œuvre qualifiée, difficile à trouver.

UN SALON DE DUBAÏ EN DEMI-TEINTE

Pour l'année prochaine, Airbus devrait tabler sur plus de 800 avions livrés dans le monde, près de son record d'avant crise qui était de 860. « L'objectif de



Yehia Zakaria, PDG d'Egyptair et Christian Scherer, directeur international d'Airbus au salon de Dubaï

“ La chaîne toulousaine n'est pas encore à son apogée, même si elle embauche aujourd'hui 450 personnes ”

1 000 avions par an est crédible au vu du carnet de commandes », note Rémy Bonnery. Le géant toulousain a en effet plus de 10 ans de visibilité devant lui avec plus de 8 000 avions à produire. Des bons chiffres qui ont été consolidés lors de cette année 2023 record où Airbus a engrangé près de 1 500 commandes, notamment grâce à un excellent Salon du Bourget.

S'il fallait trouver une petite ombre au tableau, ce serait le salon aéronautique de Dubaï où Airbus s'est fait plus petit que son concurrent Boeing. « C'est le jeu des compagnies aériennes qui cherchent à rééquilibrer le marché, afin d'entretenir une concurrence saine » glisse une source au sein d'Airbus. Cela n'a pas empêché l'Européen de repartir avec plusieurs contrats dans sa valise, notamment sur l'A350-900 (15 pour la compagnie Emirates, 11 pour Ethiopian Airlines et 10 pour Egyptair) et l'A220-300 (30 pour la compagnie airBaltic qui devient le plus gros client de l'appareil en Europe).

RÉSULTATS FINANCIERS AU BEAU FIXE

Toutes ces commandes permettent donc à Airbus de réaliser des résultats financiers excellents. Début octobre, le chiffre d'affaires du groupe progressait de 12 % sur un an à 42,6 milliards d'euros (+18 % pour l'activité avions commerciaux). Les bénéfices de

“ 2023 aura été une année record pour Airbus qui a engrangé près de 1 500 commandes notamment grâce à un excellent Salon du Bourget ”

l'entreprise avant intérêts et impôts (EBIT) devraient atteindre 6 milliards d'euros en 2023. Et ce n'est qu'un début au vu des prévisions d'avenir du secteur ! D'ici 2042, la valeur du marché des services aux avions commerciaux devraient doubler pour atteindre 255 milliards de dollars selon les prévisions mondiales pour les services (GSF). L'institut prévoit le remplacement de 17 000 avions d'ici 20 ans, ce qui représenterait un besoin de main-d'œuvre de 2,2 millions de personnes hautement qualifiées supplémentaires pour Airbus. ■

SAFRAN CARTONNE AU SALON DE DUBAÏ

Safran a fait le plein de commandes lors du salon aéronautique de Dubaï. Tout d'abord, Air Arabia, l'un des plus importants opérateurs low-cost du Moyen-Orient, a annoncé la commande de 240 moteurs Leap-1A pour équiper sa future flotte de 120 A320neo (livraison en 2025).

Ce moteur de nouvelle génération permet de réduire de 15 à 20 % la consommation de carburant et d'émissions de CO₂. Surtout, Safran a signé avec la compagnie Emirates une série de contrats pour un montant estimé à 1,12 milliard d'euros. L'accord porte sur des sièges haut de gamme pour les futurs A350, 777-X9 et B777-300 de la compagnie émiratie, mais également des équipements de cabine, des systèmes de routes et de freins carbone ainsi que toute une série de service (maintenance, réparation...). « Cette annonce renforce le partenariat entre Emirates et Safran, mais vient aussi soutenir la production aéronautique et, au-delà, l'ensemble de la chaîne de valeur en France et en Europe », s'est félicité Tim Clark, le président d'Emirates.





SÉBASTIEN RICHARD
directeur exécutif
du Village by CA de
Toulouse

Village by CA Propulseur de start-ups

Le Village by CA lance un nouveau programme d'accompagnement qui s'adresse aux toutes jeunes pousses qui souhaitent valider leur marché.

Par **Bérengère BOSI**

C'est une année charnière que s'apprête à vivre en 2024 le Village by CA de Toulouse. À partir du 1^{er} janvier, les portes du site installé sur les allées Jules-Guesde seront closes pour quatre mois. Le Crédit Agricole, propriétaire du bâtiment de 1 400 m² – l'ancienne Cour des comptes – investit pour réaliser de lourds travaux de rénovation de chauffage. « L'activité ne s'arrête pas pendant ces quatre mois ! », prévient Sébastien Richard, directeur exécutif du Village by CA depuis juillet 2021. L'accélérateur de start-ups va poursuivre l'accompagnement de la trentaine de jeunes pousses qu'il suit, temporairement relogées dans le centre de Toulouse, boulevard de Strasbourg. « Il était important pour nous et pour les entreprises que l'on accompagne de trouver un site où l'on pourrait être tous réunis ».

110 START-UPS ACCOMPAGNÉES

Il faut dire que depuis sa création en 2017, le Village by CA de Toulouse est devenu un acteur incontournable de l'accélération des start-ups. « Nous en avons accompagné 110 au total. » Parmi elles, de grands noms tels qu'Ascendance Flight Technologies (avion hybride à décollage vertical), Geotrend (plateforme de veille économique basée sur des outils d'IA), Paarly (éditeur de

**CÉDRIC
GIORGI**entrepreneur
en résidence pour
le programme
Ignition

“ Notre ambition est d’apporter un nouvel accompagnement aux prémices du projet entrepreneurial ”

logiciels de veille tarifaire) ou encore Eldo (plateforme qui référence les artisans).

« Depuis que je suis arrivé en 2021, nous imposons une sélection assez rigoureuse des entreprises que nous allons accompagner », explique Sébastien Richard. « Nous adressons les start-ups déjà matures pour les suivre sur des besoins qui nécessitent de réelles expertises : lever des fonds, se développer à l’international, recruter des compétences spécifiques... En fait, nous offrons un service plutôt post-incubation. » Un positionnement qui porte ses fruits : en 2022, les start-ups du Village ont levé 40 millions d’euros. « En deux ans et demi, seule une start-up sur toutes celles que nous avons suivies a mis la clé sous la porte », ajoute le directeur exécutif. « Nous recevons 2 à 3 demandes d’entreprises par mois, mais nous sommes complets depuis fin 2022. »

UN NOUVEAU PROGRAMME D’ACCOMPAGNEMENT

Souvent sollicitée par des porteurs de projet trop peu avancés dans leur aventure entrepreneuriale pour prétendre à un accompagnement, l’équipe de 7 personnes du Village by CA a décidé de lancer un nouveau dispositif. La première promotion du programme Ignition démarrera le 15 janvier. « On ne voulait pas être un énième incubateur de start-ups. Il y a des organismes qui remplissent parfaitement ce rôle à Toulouse. Notre ambition est d’apporter un nouvel accompagnement aux prémices du projet entrepreneurial », explique Sébastien Richard. Ignition est un programme court qui vise ainsi à aider les porteurs de projets à valider leur marché. « 80 % des start-ups échouent dans leurs cinq premières années de vie faute de marché », affirme le directeur exécutif.

UN COACHING PAR CÉDRIC GIORGI

Pendant 10 semaines, une douzaine de porteurs de projet (la liste sera annoncée le 20 décembre) vont être accompagnés. Au programme, 10 heures de coaching individuel, 40 heures d’échanges et retour d’expérience avec des dirigeants de start-ups toulousains aguerris ou juniors, et 20 heures d’ateliers thématiques.

Les stagiaires seront accompagnés par un entrepreneur en résidence qui viendra les challenger et les bousculer si nécessaire : Cédric Giorgi. À tout juste 40 ans, ce Toulousain s’est fait un nom dans la ville rose. Dans le secteur des start-ups depuis plus de 18 ans, il a créé sa première entreprise en 2013 : Cookening, l’Airbnb de la table d’hôte. Passé par l’opérateur de télécommunication Sigfox (repris par Unabiz), il a également été dirigeant de la start-up Kaduceo, spécialiste de la data science au service des hôpitaux, qu’il a quittée en février dernier. Depuis, celui qui a aussi cofondé la French Tech Toulouse et investi dans diverses start-ups se consacre à son prochain projet entrepreneurial. « Je suis en train de créer une start-up au service des start-ups », confie-t-il à *La Vie Economique*. « L’idée sera d’aider les fondateurs à utiliser au mieux les réseaux dont elles peuvent disposer », précise-t-il.

D’AUTRES PROJETS EN 2024

« Il s’agit de la première promotion du programme Ignition, mais si cela fonctionne bien, nous envisageons de faire deux sessions par an, en hiver et en automne », indique Sébastien Richard. Et d’ajouter : « Ce programme est un nouvel outil pour répondre à la mission du Village by CA : créer de l’emploi et de l’activité dans les territoires ». En parallèle, l’accélérateur de business lance d’autres initiatives en 2024 : l’installation dans ses locaux d’une école de développement web, pour faciliter la relation entre les futurs diplômés et les start-ups hébergées au Village ; et le renforcement du développement international, avec des partenariats à nouer avec des organismes confrères situés à l’étranger, notamment au Canada. ■

Oh my cooks L'irrésistible COOKIE toulousain !

Lancée en pleine crise sanitaire, la marque toulousaine de cookies Oh my cooks a ouvert sa boutique en juin dernier place Mage au cœur des Carmes. Un point de vente qui reflète la personnalité chaleureuse des deux fondatrices qui veulent désormais accélérer leur développement auprès des professionnels.

Par Bérengère BOSI

« **C**âlin », « Tendre », « Irrésistible », « Coup de foudre », « Couple parfait »... Chez Oh my cooks, l'amour est tant dans les noms que portent les variétés de cookies que dans la manière de les préparer et de les servir dans la petite boutique toulousaine, place Mage, au cœur du quartier des Carmes. Il faut dire que l'histoire d'Oh my cooks est celle d'une rencontre. Les fondatrices, MeeRa Viguiet et Marie Fraiture, ont été collègues pendant 6 ans à Europa Group (entreprise toulousaine spécialisée dans l'organisation d'événements, notamment médicaux). « On avait envie de vivre une nouvelle aventure professionnelle ensemble », se souvient MeeRa Viguiet. La crise Covid, et le coup d'arrêt qu'elle met au

secteur de l'événementiel, devient finalement une opportunité pour les deux amies. Sur une idée soufflée par le conjoint de Marie, elles décident en septembre 2020 de créer leur entreprise de production et vente de cookies.

LE SUCCÈS DU CLIC AND COLLECT

« On a travaillé plusieurs mois pour trouver la bonne recette » : celle de cookies gourmands, moelleux et réconfortants. Dans le même temps, les deux tennesaires suivent une formation à

« Une dizaine de boutiques revendent nos cookies à Toulouse »

la création d'entreprise. En avril 2021, elles commercialisent leurs premiers cookies. « On recevait les commandes via notre compte Instagram, on les préparait chez nous, puis on les livrait à l'Atelier du Burger à Toulouse, qui avait accepté d'être notre point de retrait des commandes », se souvient Marie Fraiture.

Le bouche-à-oreille fait rapidement son effet. Si bien qu'en octobre 2021, les deux associées quittent leur emploi pour se consacrer à 100 % à leur projet entrepreneurial. Leurs cuisines personnelles devenant trop étroites pour honorer leurs commandes, elles trouvent en janvier 2022 un premier laboratoire à Fenouillet, avant d'être accueillies en mai dans celui de la Nonna Lina, entreprise de pâtes artisanales installée au Min de Toulouse. En parallèle, les fondatrices créent des partenariats avec une dizaine de magasins qui acceptent d'être points de collecte avant de devenir clients. « Aujourd'hui, une dizaine de boutiques revendent nos cookies à Toulouse », indique MeeRa Viguiet.



**MEERA VIGIER
ET MARIE FRAITURE**
gérantes d'Oh my cooks

UNE BOUTIQUE OUVERTE EN JUIN

En juin 2023, les deux associées franchissent une nouvelle étape en ouvrant leur propre boutique place Mage à Toulouse : un ancien salon de thé dans lequel elles investissent 40 000 euros en aménagement et équipement. « On voulait avoir notre laboratoire, et pouvoir rencontrer enfin nos clients en vrai », explique Marie. « On préparait les commandes de nos clients, on connaissait même leur nom, mais on ne pouvait pas les voir », renchérit MeeRa.

Aujourd'hui, la boutique est un lieu chaleureux, avec une devanture « girly » éminemment « Instagrammable », et où résonnent des chansons des années 90 et

2000, en fonction de l'humeur du jour. Les deux associées, aidées de leur premier salarié alternant, proposent une quinzaine de variétés de cookies. « Les meilleurs de Toulouse ! », plaisantent les fondatrices. « Nous avons aussi créé une carte de Noël, avec 5 nouveautés : le romantique, le petit bisou, le doudou, le cannelle-moi et le je t'aime moi non plus. » Les clients peuvent également commander des boissons à emporter, notamment du café torréfié par l'entreprise gersoise Cafés Di-Costanzo.

ÉVÉNEMENTIEL ET CADEAUX-CLIENTS

Communiquant régulièrement sur les réseaux sociaux auprès des Toulousains « cookilovers », et toujours

portées par le bouche-à-oreille, les deux dirigeantes gagnent peu à peu en notoriété. À côté de l'activité liée à la boutique, des commandes des particuliers et des magasins revendeurs, les deux dirigeantes souhaitent désormais renforcer leur activité vers la cible « entreprises ». Elles proposent leurs cookies – ou plus petite version, les « cookinous » – pour des inaugurations, petits-déjeuners d'entreprises et autres séminaires dans l'aire toulousaine. « Nous livrons nous-mêmes », précise MeeRa Vigier. Oh my cooks propose également des coffrets-cadeaux pour les clients ou le personnel des entreprises. Un bon plan à l'approche des fêtes de fin d'année. ■





DefInSpace 2023 Des Toulousains en finale

Des étudiants de l'Isae-Supaéro se sont qualifiés pour la finale internationale (le 12 décembre) du DefInSpace organisé par le Commandement de l'Espace. Au terme de 24 h de hackathon, ils sont parvenus à trouver des solutions innovantes sur le sujet des constellations de satellites.

Par Maxime FAYOLLE

Si un marathon est une souffrance physique de 42 km, le hackathon organisé par le Commandement de l'Espace (CDE) de Toulouse est avant tout une épreuve intellectuelle. « Pendant 24 h, 348 participants ont réfléchi à des innovations sur le thème des constellations de satellites », explique le commandant Pascal, officier innovation au Laboratoire d'Innovation Spatiale des Armées (LISA). Au total, 82 équipes venues de 6 villes françaises (Toulouse, Bordeaux, Brest, Lyon, Paris, Salon-de-Provence) et de 5 pays étrangers (Chypre, Italie, Mexique, Pérou, Singapour) ont participé à la première phase fin octobre.

DES SOLUTIONS POUR LE SPATIAL DE LA DÉFENSE

Ce hackathon permet aux élèves de réfléchir à une problématique en lien avec le spatial de la défense. Cette année, deux défis sont proposés sur la thématique des constellations de satellites. « Le premier est technique : on veut que les jeunes détectent des technologies civiles existantes, qu'on va pouvoir transformer pour des usages militaires, rapidement et à moindre coût », détaille le commandant Pascal. « Le second est plus générique. On demande de réfléchir à un problème sous l'angle de la coopération et du droit spatial. »

“ En 24 h, les équipes arrivent à des ruptures technologiques auxquelles on n'avait pas pensé ”

Dans ce second cas, il était demandé aux équipes de plancher sur l'avenir de la constellation de satellites IRIS², destinée à fournir aux nations européennes une communication sécurisée. « On souhaite que les participants trouvent des solutions pour motiver l'Europe afin qu'IRIS² puisse également devenir une plateforme d'intérêt militaire en cas de besoin. » Les solutions innovantes ont été nombreuses. « On a vu des jeunes pointer des interlocuteurs pertinents en Europe et trouver les mots pour convaincre. Même nos spécialistes en droit spatial étaient bluffés ! », s'enthousiasme le commandant Pascal.

SÉDUIRE EN 5 MINUTES

Lors de la finale internationale à Paris le 12 décembre, les 23 équipes finalistes n'auront que 5 minutes pour pitcher leur idée devant un jury composé de grands industriels et d'autorités militaires. « On a réduit de 3 minutes par rapport aux qualifications », sourit le commandant Pascal. « On les challenge un peu car il faut savoir se montrer persuasif tout en étant synthétique. Mais pour bien les préparer à l'exercice, on a fait venir des investisseurs qui leur expliquent comment bien se vendre en très peu de temps. »

Sans grands moyens, le spatial de la défense tente donc de s'organiser pour répondre aux défis de demain. « C'est très rafraîchissant car les équipes arrivent en 24 h à des solutions de rupture auxquelles on n'avait pas pensé. » Les 21 industriels sponsors du DefInSpace (Airbus, ArianeGroup, Safran, Thales ... entre autres) l'ont d'ailleurs bien compris. Outre la recherche de pistes innovantes, cet événement est aussi une fenêtre vers le recrutement. En effet, de nombreux participants aux deux premières éditions du DefInSpace ont été embauchés, soit par les partenaires industriels de l'événement soit par le CDE qui a intégré plusieurs officiers sous contrat. ■

LA RÉGION OCCITANIE ACCORDE 30 MILLIONS D'EUROS À LA FILIÈRE SPATIALE

Pour la première fois, la Région Occitanie vient de voter une feuille de route pour la filière spatiale couvrant la période 2023-2027. L'enveloppe est de 30 millions d'euros pour les acteurs du secteur afin d'accompagner l'industrie spatiale vers l'excellence industrielle, soutenir l'innovation et assurer le leadership de la région sur le secteur qui représente 10 milliards d'euros de CA et 14 000 emplois (260 entreprises). Depuis 2017, la Région avait déjà accordé plus de 19 millions d'euros d'aides directes à travers les plans Ader et le plan de soutien pendant le Covid-19. Mais pour la première fois, c'est un plan uniquement dédié au spatial, et non plus conjoint avec l'aéronautique, qui est annoncé. « Le spatial est en train de changer de dimension : il permet de développer des applications dans les domaines économique et environnemental. Cette feuille de route régionale dédiée traduit notre ambition collective, au plus près des besoins et enjeux spécifiques de ses acteurs », a déclaré la présidente de Région Carole Delga. Parmi les actions phares de ce plan spatial, on retrouve les enjeux de cybersécurité des entreprises, l'organisation d'un événement de dimension internationale en Occitanie et le lancement d'une initiative régionale autour de la constellation Kinéis. L'objectif est d'étudier le cycle de vie d'une mission Newspace et son impact sur l'environnement.





Toulouse LA MÉTROPOLE CONSACRE 17 MILLIONS D'EUROS À LA RECONSTRUCTION DU PONT DE GAGNAC

Construit en 1963, le pont de Gagnac-sur-Garonne, au nord de la Métropole toulousaine, va être reconstruit en 2028. Le tablier de la voirie va être entièrement refait sur conseil d'études techniques réalisées entre 2017 et 2022. La circulation devra être coupée entre 6 et 8 mois lors de l'année 2028 et entraînera des déviations de circulation. Une consultation citoyenne va débiter l'an prochain afin de minimiser l'impact écologique et économique de ces travaux sur le déplacement des populations. Aujourd'hui, le pont est emprunté par des voitures mais aussi des poids lourds dont la charge risque d'affaiblir la structure. Un système de pesée des véhicules intégré dans la chaussée permet de garantir la sécurité de la construction gérée par la Métropole. La surveillance du pont de Gagnac est d'ailleurs assurée 24h/24 et a nécessité 1 million d'euros d'investissement depuis 2017.

Toulouse LA CITÉ INTERNATIONALE OUVRE SES PORTES

Après 3 ans de travaux, la Cité Internationale a été présentée le 28 novembre à Toulouse. Elle offre à la communauté des chercheurs, doctorants et étudiants français ou internationaux un lieu d'accueil, de travail et de vie dans un cadre privilégié. On y retrouve une résidence universitaire, une résidence hôtelière, un restaurant et un espace de coworking. Un tiers-lieu universitaire nommé La Turbine est également au cœur de la Cité Internationale. Installé sur l'ancien laboratoire Paul-Sabatier, le complexe doit permettre de recréer du lien au sein de ce quartier Saint-Michel / Le Busca. Ce projet a été porté par l'Université de Toulouse et concédé au maître d'ouvrage La Cité Jardins, filiale du groupe Action Logement. La Cité Internationale représente un investissement de plus de 40 millions d'euros financés par le Banque des Territoires (17,2 M€), Action Logement et la Caisse d'Épargne Midi-Pyrénées (22,5 M€), l'État (2,38 M€) et les collectivités locales (1,7 M€).



Le codir de
Fomadia : Bruno
BENSOUSSAN,
Philippe SARTRE,
Gilles CLARENS,
Eric DARDENNE



Haute-Garonne **FORMADIA DANS LE GIRON DE PEPS PARTNERS**

Formadia, organisme de formation spécialiste des problématiques liées à la santé et au maintien à domicile, rejoint le groupe toulousain Peps Partners. Un rapprochement qui va permettre à la société basée à Colomiers - qui avait dispensé 30 500 heures de formation auprès de plus de 1 600 stagiaires en 2022 - d'accélérer son développement grâce à la force commerciale du groupe qu'elle intègre. Fort de ce rachat, le groupe Peps Partners comprend désormais trois entités : Peps Consultants, cabinet de conseil en organisation et management ; Praxis, société de conseil et de formation, et Formadia. Le groupe consolidé compte 30 collaborateurs, 20 intervenants extérieurs, et réalise un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros. Il prévoit une vingtaine de recrutements et le doublement de son chiffre d'affaires d'ici à 2026.

Toulouse **UN NOUVEAU SERVICE DE FRET FERROVIAIRE ENTRE BARCELONE ET TOULOUSE**

Toulouse bénéficie désormais d'un nouveau service ferroviaire direct depuis Barcelone. Le service dédié aux conteneurs est commercialisé par les sociétés APM Terminals Railways Spain, Synergy et Naviland Cargo. Il relie le terminal ferroviaire de BEST (Barcelone) à Toulouse trois fois par semaine. « Il s'agit du premier service ferroviaire entre les états espagnols et français qui circulera sans transbordement de marchandises ni changement de locomotive au niveau du tunnel du Perthus », précisent les sociétés qui proposent le service. « Ce service est également historique par sa capacité, puisqu'il s'agit du premier convoi régulier de transport de conteneurs de 750 mètres sur le réseau ferroviaire espagnol, soit la longueur maximale autorisée en Europe. Cela porte la capacité à 108 EVP (équivalent vingt pieds, NDLR) par trajet A/R alors que les convois habituels de 450 à 500 mètres de long emportent en moyenne 68 EVP », ajoutent-elles.

Trophées de la com Sud-Ouest

Une brillante

10^e édition

Le 21 novembre 2023, le Rocher de Palmer, à Cenon, a accueilli la 10^e cérémonie des Trophées de la Communication Sud-Ouest. Organisé conjointement par l'Apacom et le Club de la Com, cet événement a récompensé les meilleures campagnes de communication des régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie parmi les 137 candidatures reçues cette année.

Par Astrid GOUZYK

C'est un carton plein pour l'agence de publicité bordelaise Le Vestiaire.

Avec trois prix, ainsi que deux trophées d'argent, l'entreprise cofondée par Alexandre Lataste s'est faite remarquer lors de la 10^e édition des Trophées de la Com, organisés par l'Apacom (l'association des professionnels de la communication en Nouvelle-Aquitaine) et son homologue occitan le Club de la Com. L'agence toulousaine Campagnes & Cie s'est, elle aussi, vu décerner trois prix, notamment pour sa campagne « Les influenceurs », pour l'agence de développement touristique de la Corrèze.

En ouverture de la cérémonie, Laetitia Richez, présidente de l'Apacom, et Frédéric Armand, président du Club de la Com, ont su

donner le ton d'une soirée chaleureuse et rythmée. Le président du jury, Olivier Altmann, cofondateur de l'agence Altmann + Pacreau, a souligné la créativité des agences des deux régions et a noté leur attachement aux territoires.

Le jury a distingué les lauréats dans huit catégories ainsi que trois prix spéciaux : le grand prix du jury, le prix du public (déterminé par les votes des internautes), et un nouveau prix grande cause et solidarité créé cette année. Autre nouveauté pour cette édition 2023, les jurés avaient la possibilité d'attribuer un 2^e et un 3^e prix.

Ont été récompensés dans la catégorie :

- **Audio** : agence Verywell pour le Toulouse Football Club, campagne « Le Maillot Heard, la voix de l'Occitanie ». Trophée d'argent attribué à l'Agence Le Vestiaire

pour Coubris & Associés « La Voix des Victimes ».

- **Affichage / presse** : agence Campagnes & Cie pour la Ville de Biarritz, campagne « Incivilités ».

- **Audiovisuel** : agence Madaré (anciennement agence Pure) pour Coliège Metalco Emballages.

- **Film publicitaire** : agence Campagnes & Cie pour l'Agence de Développement Touristique de la Corrèze, campagne « Les influenceurs ». Trophée d'argent attribué à l'Agence Verywell pour Sitram, campagne « Sitram, merci pour ces 60 belles années ».

- **Événementiel** : Département de la Gironde pour sa campagne « Festival des jeunes ». Trophée d'argent décerné à l'agence Verywell pour « Toulouse Football Club « #Tefece17Kpass » et trophée de bronze à l'agence Détente Digitale pour « Chez Tonton au tour de France – Pastis Ô Maître ».

Les Trophées de la Com Sud-Ouest, au Rocher de Palmer, le 21 novembre 2023





- **Social media / RP / Influence :** agence Le Vestiaire pour Kiosque à Pizzas, campagne « Kap du Monde ». Trophée d'argent remis à l'agence Le Vestiaire pour Baillardran, « Les Rendez-Vous Baillardran ».

- **Identité de marque :** Agence Wonderful pour le Seaquarium Institut Marin, campagne « Repositionnement de l'identité Seaquarium Institut Marin ».

- **Communication globale :** la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine avec l'agence Le Vestiaire, campagne « Toujours au soutien ». Trophée d'argent décerné à Agence Just Happiness pour l'ARS Auvergne-Rhône-Alpes, « L'horreur du moustique tigre ».

- **Prix grande cause & solidarité :** agence Le Vestiaire pour Coubris & Associés, campagne « La robe des victimes ». Trophée d'argent attribué à l'agence The Woodstock pour Ophtabus, « Vous ne le voyez peut-être pas... ».

- **Prix du public :** agence Nest pour « Stalk Média ».

- **Grand prix du jury :** agence Campagnes & Cie pour l'Agence de Développement Touristique de la Corrèze, campagne « Les influenceurs ». ■



24
31
33
Gironde
40
47
64
65



TOUJOURS AU SOUTIEN
ARTISANAT-NOUVELLE-AQUITAINE.FR

Grégory ALLDRITT, rugbyman professionnel et ambassadeur de la CMA Nouvelle-Aquitaine au soutien de Marie-Laure REINHARD, esthéticienne au Passage (47).

La campagne « La robe des victimes » pour rendre hommage aux 2 500 victimes du Mediator représentées par le cabinet Coubris & Associés.

La campagne de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine a décroché le prix de la communication globale



Bordeaux FIDAL AQUITAINE ATLANTIQUE SE RENFORCE

La société d'avocats d'affaires muscle le département Corporate, Fusions & Acquisitions de sa direction régionale Fidal Aquitaine Atlantique.

Paul-Antoine Saint-German rejoint l'équipe de 22 avocats et juristes, en qualité de directeur associé. Depuis Bordeaux, il apportera son expertise en cession, acquisition, et réorganisation de sociétés, tant en France qu'à l'étranger. Sa spécialisation dans les transmissions d'entreprises et la résolution de conflits d'actionnaires enrichit ainsi l'offre du cabinet. Uendi Bejko rejoint, quant à elle, le département en tant que collaboratrice. Ces deux arrivées viennent renforcer la stratégie affichée par Fidal de devenir une « structure ultraspécialisée ».

UENDI
BEJKO



© Fidal



PAUL-
ANTOINE
SAINT-
GERMAN

© Fidal



LAURENT
OUDOT
CTO de Tehtris

ÉLÉNA
POINCET
PDG de Tehtris

Pessac TEHTRIS DÉCROCHE UN NOUVEAU MARCHÉ PUBLIC

Après avoir levé 64 millions d'euros dans les trois dernières années (20 M€ en 2020 et 44 M€ en 2022), Tehtris poursuit sa croissance sur le secteur public et annonce une nouvelle attribution de marché via son partenaire Exaprobe. Installé à Pessac, l'éditeur spécialiste de la neutralisation automatique des cyberattaques a été retenu par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche pour son nouveau marché relatif à la cybersécurité de plusieurs ministères et pour le compte des établissements de formation et de recherche. Ce nouveau marché concerne la réalisation de prestations de détection et de traitement des menaces par la fourniture de solutions de protection contre les codes malveillants, de détection de tentatives de compromission, d'élimination des pourriels (spams) et de prestations associées. Fondée en 2010, l'entreprise Tehtris emploie 260 personnes.



© Guillaume Bonnaud



© D.R.

**LAURENT
PERCHAIS**

Bègles **DRONISOS LAURÉAT DES TROPHÉES INPI 2023**

L'entreprise girondine spécialisée dans la création de spectacles de drones, créée en 2016 par Laurent Perchais et Jean-Dominique Lauwereins, innove depuis ses débuts pour parvenir à créer des drones capables de voler en essaim de façon autonome. Forte de 5 brevets déposés et de 22 personnes dans son équipe de R&D, l'entreprise vient de se voir remettre un Trophée de l'Institut national pour la propriété intellectuelle (INPI) dans la catégorie Start-up. « Ce trophée INPI est la reconnaissance de tous nos efforts menés en termes d'innovation. Le marché du spectacle de drones est en pleine explosion et nous avons eu la chance d'être les premiers présents sur ce secteur. Notre objectif est de conserver cette avance en nous appuyant fortement sur l'innovation », ont réagi Laurent Perchais et Jean-Dominique Lauwereins dans un communiqué. L'entreprise basée à Bègles dispose d'un budget annuel de R&D de 1,2 million d'euros et d'un budget propriété intellectuelle de 150 000 euros.

La Teste-de-Buch **GESTION DE PATRIMOINE : WEALTHCOME LÈVE 1 MILLION D'EUROS**

Fondée en 2022 par Cyprien Delmeule, Wealthcome propose une solution digitale dédiée aux professionnels du patrimoine. Elle annonce une levée de fonds d'un million d'euros réalisée auprès de plusieurs business angels et de Techno'start, le fond d'amorçage de Bordeaux Technowest. Comptant déjà 6 000 partenaires professionnels, près de 15 000 utilisateurs actifs, et une vingtaine de collaborateurs, Wealthcome va ainsi pouvoir poursuivre son développement en intégrant de nouvelles API (interface de programmation d'application), en musclant sa force commerciale B2B et en internationalisant son équipe de développeurs, notamment. « L'ambition de Wealthcome est de faciliter et optimiser l'ensemble des tâches métiers d'un professionnel du patrimoine, dans un contexte où la profession est de plus en plus réglementée et complexe. Nous leur apportons une solution innovante sur tous les aspects et notamment son approche client. Elle va permettre aux néos et futurs investisseurs d'être en parfaite adéquation avec les conseils que les conseillers mettent à leur disposition », insiste Cyprien Delmeule dans un communiqué.



© D.R.



L'équipement comprendra un bassin sportif de 25 mètres, un bassin d'apprentissage et une pataugeoire, un toboggan pour des activités ludiques et des aménagements extérieurs

Seignanx Le projet de piscine à flot

Avec un investissement de 13 millions d'euros, le futur équipement aquatique du Seignanx devrait ouvrir ses portes à la rentrée 2026, au centre-ville de Tarnos. La priorité sera donnée à l'apprentissage des scolaires.

Par Christine LAMAISON

Isabelle Dufau en entend parler depuis qu'elle est toute petite. Et ce sera donc sous sa présidence de la communauté de communes du Seignanx, qu'un vieux serpent de mer, ou plutôt d'eau douce, devrait voir son sort réglé. De mandat en mandat, après de houleux débats sur son emplacement, l'équipement aquatique du Seignanx devrait donc ouvrir ses portes à la rentrée de septembre 2026. Parler de rentrée n'est pas anodin puisque la priorité y sera donnée à l'apprentissage de la natation pour les scolaires de ce territoire de huit communes et 28 000 habitants, dont 3 500 élèves répartis en 142 classes.

LES ENFANTS D'ABORD !

Construire un équipement aquatique aujourd'hui n'est pas la plus simple des gageures entre les questions d'environnement, de coût de l'énergie en particulier et de fonctionnement en général. Lors d'une conférence de présentation du projet, le 9 novembre dernier, Isabelle Dufau entourée par des élus membre du comité de pilotage, du cabinet d'architecture retenu Blamm, et

des représentants de l'Éducation nationale, a martelé les objectifs de cette réalisation, qui devra être « réaliste, fonctionnelle, accessible, durable, finançable en investissement et en fonctionnement, et effective avant la fin du mandat ». Priorité aux scolaires donc avec des entrées, des vestiaires spécifiques et des emplacement dédiés pour les bus ainsi qu'un transport que la communauté de communes s'est engagée à prendre en charge gratuitement pour les scolaires du premier degré.

L'équipement comprendra un bassin sportif de 25 mètres partagé en cinq couloirs, auquel s'ajoutera un bassin d'apprentissage et une pataugeoire, un toboggan pour des activités ludiques et des aménagements extérieurs (solarium, jeux d'eau, espaces verts). Trois classes pourront être accueillies en même temps. Il se situera en plein cœur de ville de Tarnos, sur un site de 6 005 m² estimé par les Domaines à 1,2 million d'euros, cédé par la ville de Tarnos à l'euro symbolique. S'y ajouteront des emplacements sécurisés pour les bus, un parking de 60 places pour les usagers. Sa proximité avec la nationale 810 fera qu'il sera facilement accessible par divers moyens de transports urbains.



De gauche à droite : Christophe Blamm, architecte, Laurent Claude, directeur général des services de la communauté de communes du Seignanx, Isabelle Dufau, présidente, Pierre Pasquier et Jean-Marc Lespade, vice-présidents

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Auteur de la conception de plusieurs réalisations aquatiques dans la région (Cenon, Lormont, Saint-Loubès,) et bien au-delà, le cabinet bordelais Blamm a été désigné à l'unanimité pour son projet cochant toutes les cases en matière d'enjeux environnementaux. Il utilisera des matériaux locaux, biosourcés, recyclés, visera des critères de durabilité et d'exemplarité à travers une conception bioclimatique, une consommation d'eau optimisée, des coûts d'énergie maîtrisés. « Exemplaire à bien des égards », a souligné Isabelle Nogaro vice-présidente du conseil communautaire.

BELVÈDÈRE SUR LES PYRÉNÉES

Dans des tons naturels, le bâtiment se veut élégant et pérenne, mais aussi évolutif, avec des espaces clairs, lumineux, véritable belvédère sur les Pyrénées. Son nom sera déterminé à travers un jeu participatif associant scolaires et habitants du territoire. Quant à Pascal Maillot, inspecteur de l'Éducation nationale, il s'est réjoui de la construction de cet équipement dans ce secteur de sa circonscription. « Mon rôle est de faire respecter les programmes et dans les programmes, il y a l'apprentissage de la natation. » ■

UN BUDGET « AMBITIEUX MAIS RÉALISTE »

Le montant global du projet s'élève à 13 millions d'euros, études comprises.

Vice-président aux finances de la communauté de communes et maire de Tarnos, Jean-Marc Lespade, a parlé d'un projet « ambitieux mais réaliste ».

Il a précisé que l'objectif était d'obtenir au moins 30 % du financement par des subventions demandées à l'État, au Pays Adour Landes océanes, à la région, au département, à l'Ademe et au Sydec. Le reste sera pris sur les fonds propres de l'EPCI, mais également en recourant à l'emprunt.

Le fonctionnement de cet équipement a été évalué à 500 000 euros par an.

Pour l'heure, le choix de sa gestion - délégation de service public ou autre -, n'a pas été déterminé.



© Campus Landes

Enseignement supérieur **KEDGE BUSINESS SCHOOL À MONT-DE-MARSAN**

À la rentrée de septembre 2024, une nouvelle formation post-bac viendra compléter l'offre déjà existante dans le département. Né d'un partenariat entre Kedge Business School et Campus Landes, le programme Kedge Bachelor (Bac + 3), destiné à former les managers de demain, sera proposé à Mont-de-Marsan. Les étudiants landais pourront ainsi bénéficier localement de l'enseignement de l'école de management placée dans le top 10 en France. Pour découvrir cette formation, ainsi que les écoles d'enseignement supérieur de la chambre de commerce et d'industrie, Campus Landes organise une journée portes ouvertes à Mont-de-Marsan, le samedi 9 décembre de 9 h à 17 h 30.

Inscription sur
<https://jpo.campuslandes.com/>



© Table du Marensin

Restaurant **LA TABLE DU MARENSIN AU GAULT ET MILLAU**

La Table du Marensin fait son entrée au *Gault et Millau*. Le restaurant bistrannique installé à Uza a décroché une toque dans le guide gastronomique. Une distinction qui vient saluer le talent du nouveau chef, Iliès Besançon, arrivé en mai 2022, et « récompenser des années de travail et surtout l'investissement des équipes », déclare la direction. Ouverte d'avril à novembre, l'adresse met à l'honneur les produits locaux dont la fameuse asperge dont elle a sa propre production.

De gauche à droite :
Iliès Besançon, Charlène Schulmann,
directrice, et Philippe de Lur Saluces,
le propriétaire de *la Table du Marensin*



Nouvelle-Aquitaine **LA RUCHE PRÉPARE LA 2^e ÉDITION D'ITINÉRAIRE**

La Ruche, réseau national d'incubateurs d'entreprises à impact, annonce le lancement de la deuxième édition de son programme Itinéraire, dans plusieurs régions de France, dont la Nouvelle-Aquitaine. Soutenu par le ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion, ce programme a pour objectif d'accompagner 680 personnes, demandeurs d'emploi et bénéficiaires de minima sociaux, dans leur insertion professionnelle afin de les aider à lancer leur activité. Pour s'inscrire à ce programme en distanciel de trois mois, plusieurs critères sont à respecter : être demandeur d'emploi ou bénéficiaire des minima sociaux, habiter en France, avoir une idée d'entreprise ou d'association, et être disponible quelques heures par semaine pendant trois mois. Les candidatures sont ouvertes jusqu'en mars 2024.

la-ruche.net/accompagnements/itineraire



Aéronautique **RENDEZ-VOUS DES AVIONS BAS-CARBONE À PAU**

Les 6 et 7 décembre prochains, à l'aéroport de Pau-Pyrénées, l'événement Green Aero Days (ex-Journées de la mobilité aérienne légère, verte et durable) réunira les principaux acteurs de la filière œuvrant pour la décarbonation de l'aviation légère. Avionneurs, équipementiers, experts, gestionnaires d'aéroports, énergéticiens, investisseurs, instances (régionales, nationales et internationales) se rencontreront autour du thème central de cette édition : l'opérabilité des avions bas-carbone. En question : l'avitaillement des aéroports en nouvelles énergies, les besoins liés aux nouveaux usages ou encore la recyclabilité des aéronefs... Les lauréats de France 2030 seront mis à l'honneur et un panorama des projets nationaux et internationaux sera présenté. Cette rencontre, réservée aux professionnels, est portée par le Pôle Aerospace Valley dans le cadre de l'initiative MAELE (Mobilité aérienne légère et environnementalement responsable).

Fourques-
sur-Garonne

Le succès de Madame Sécurité

En 2018, Marion Zuccolotto créait Protect Sécurité. 5 ans plus tard, la jeune trentenaire dirige une société avec 20 salariés et envisage de déménager avant de continuer le développement de son entreprise. Rencontre.

Par Jonathan BITEAU

« **A**ux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années. » Ainsi parlait Rodrigue dans *Le Cid* de Corneille. Et cet adage correspond parfaitement à Marion Zuccolotto. À 30 ans, Marion gère une PME de 20 salariés, qui peut grimper à 40 l'été. Après 5 ans d'activité, la réussite est fulgurante pour cette Marmandaise qui a créé son entreprise en 2018, à seulement 25 ans : « Personne ne croyait en moi quand j'ai démarré car c'est un milieu très masculin. Aujourd'hui, les gens n'en reviennent pas et me disent encore qu'ils n'auraient pas misé un sou sur moi ! ».

NAISSANCE DE « PROTECT SÉCURITÉ »

Pourtant, si le succès semble au rendez-vous, les débuts n'ont pas été faciles. Il a fallu se faire connaître auprès des clients, beaucoup démarcher et faire la preuve de sa crédibilité et de ses compétences. Une série d'épreuves qui n'a pas effrayé Marion. Après son baccalauréat et une année de petits boulots, c'est dans

« Personne ne croyait en moi car c'est un milieu très masculin »

une entreprise de sécurité qu'elle fait son entrée dans la vie active à 18 ans. Après 2 années d'alternance et un BTS d'assistante de direction en poche, elle continue pendant 3 ans au sein de la même entreprise. Puis elle décide de prendre son envol en 2018 en créant sa propre société : Protect Sécurité. Elle démarre dans le réseau de pépinières Eurêka de Samazan. Un premier gros contrat de gardiennage nocturne l'oblige à recruter 4 salariés et elle ne cesse de croître depuis lors.

LE « TREMLIN » DU COVID

Protect Sécurité propose de la sécurité humaine pour les professionnels, les particuliers, les collectivités, les



associations, et notamment pour tout ce qui est événementiel. L'entreprise est également partenaire de sociétés de télésurveillance pour les interventions sur alarme dans les commerces, bâtiments tertiaires et usines aux accès contrôlés. Pour cela, Marion dispose d'une personne d'astreinte 24 h/24 h, 7j/7j. Alors qu'elle a lancé son entreprise en 2018, la question de l'activité durant la crise sanitaire a joué un rôle-clé. Marion Zuccolotto répond sans détour : « Le Covid a été un tremplin car il a fallu de la sécurité partout : dans les commerces, les banques, les marchés et les lieux publics. Si un 2^e covid arrive, nous sommes prêts mais je ne le souhaite pas ».

QUID DU CONTEXTE ÉCONOMIQUE ?

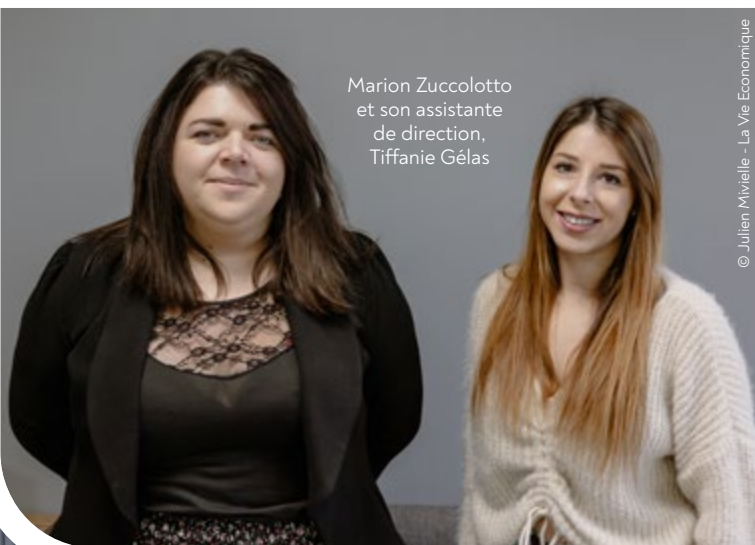
Malgré une croissance continue et une bonne humeur affichée, Marion Zuccolotto avoue se poser des questions sur la situation actuelle : « Cela fait 12 ans que je suis dans la sécurité et c'est la première année où je trouve que c'est aussi compliqué. J'ai dû augmenter mes prix car le coût de la vie augmente. Cela ne me fait pas plaisir car les clients n'ont pas le choix que de faire appel à nous pour l'organisation d'événements. Sans

sécurité, pas d'événement et nous sommes peu sur le territoire ». Cependant, la jeune dirigeante ne souhaite pas en rester là et stagner à 20 salariés. Son objectif est d'augmenter ses effectifs et de pérenniser son activité : « Je pourrais vivre comme ça mais ce n'est pas mon but. J'ai envie que ça évolue dans le bon sens ». Dans les cartons, un déménagement dans des locaux marmandais devrait intervenir d'ici 6 mois.

“ J'ai d'ailleurs décidé d'équiper mes agents de gilets pare-balles au lieu de pare-coups ”

LA SÉCURITÉ N'A PAS DE PRIX

Le contexte actuel nous rappelle presque chaque jour que la sécurité n'a pas de prix. Et Marion Zuccolotto a constaté une évolution des comportements qui rend son activité plus compliquée aujourd'hui : « Avant, dans l'événementiel, les problèmes provenaient souvent de l'excès d'alcool. Maintenant, on voit apparaître des armes léthales. J'ai d'ailleurs décidé d'équiper mes agents de gilets pare-balles au lieu de pare-coups ». Pour autant, la jeune cheffe d'entreprise ne cache pas son enthousiasme : « J'ai toujours travaillé dans la sécurité, je ne sais faire que ça. J'adore mon métier, c'est ma passion ». Et quand on l'interroge sur le fait d'être une femme dans un milieu masculin, Marion n'hésite pas une seconde : « Heureusement qu'il y a des femmes dans la sécurité ! Elles sont généralement plus calmes et apportent une autre vision du métier ». ■



Marion Zuccolotto
et son assistante
de direction,
Tiffanie Gélas

© Julien Mivielle - La Vie Économique



MARION ZUCCOLOTTO : CV EXPRESS

2011 : Baccalauréat

2012-2014 : BTS assistante de direction en alternance

2014-2017 : Assistante de direction

2017 : Agrément de dirigeant d'entreprise de sécurité

23 février 2018 : Création de Protect Sécurité à la pépinière Euréka de Samazan

2021 : Déménagement dans les locaux de Fourques-sur-Garonne

2024 : nouveau déménagement à venir

Agen Un nouvel hôtel inspirant

Après un an de travaux, le *Serra Boutique Hôtel* s'apprête à accueillir ses premiers clients en plein centre-ville d'Agen. Créé par des entrepreneurs locaux, il répond à une demande croissante d'hébergement premium sur la ville tout en proposant un nouveau lieu de vie ouvert aux Agenais.

Par Mathieu DAL'ZOVO

Au 2-4 avenue du Général-de-Gaulle, l'hôtel le Serra a pris lieu et place dans un lieu historique de la ville réhabilité, l'ancienne clinique Saint-Jean ainsi qu'une demeure attenante du XVII^e siècle. De son lointain passé, le bâtiment faisant face au Gravier, et donc de la Garonne, n'a gardé que les murs.

CHOIX DE MATÉRIAUX ÉCO-RESPONSABLES ET RÉGIONAUX

L'intérieur a été totalement relooké par Agnès Guiot Du Doignon, spécialisée dans la conception d'hôtels haut de gamme et propriétaire de l'Yndo5* à Bordeaux, qui a privilégié une décoration inspirée de la nature, du végétal. « Nous souhaitons proposer une



expérience inédite sur le territoire, à partir de convictions éthiques et responsables qui nous tiennent à cœur », souligne André Abadie (dirigeant du groupe Mericq), associé à Laurent Lubrano (directeur de Fonroche). Les deux amis porteurs du projet ont ainsi fait le choix d'utiliser des matériaux écoresponsables à

l'image des luminaires en rotin tissés à la main, des revêtements muraux 100 % naturels (à base d'épeautre et de paille de noyer) en fibres végétales, des assises en bois de chêne confectionnées à la main à Itxassou (Pays basque), des meubles de cuisine des appartements fabriqués à partir de métal 100 % recyclé ou

indépendant permettant d'organiser des réunions d'affaires », détaille Laurent Lubrano. Certains clients pourront aussi opter pour une « chambre signature » et sa terrasse offrant une vue exceptionnelle sur Agen, son coteau de l'Ermitage et sur la Garonne voisine. En plus des chambres hôtelières, le Serra propose également une offre de résidence longue, minimum 5 jours, avec 8 appartements construits dans la bâtisse du XVII^e siècle entièrement restaurée. Clairement, ce nouvel établissement répond à l'absence d'une hôtellerie haut de gamme en centre-ville face au développement économique et événementiel du territoire. Le *Serra Boutique Hôtel* compte aussi 4 salles de séminaire modulables de 25 m² à 105 m² et équipées des derniers outils digitaux.

“ Dès ce mois de décembre, le Serra propose 50 chambres de différentes catégories des chambres « Cocon » aux « Cosy » en passant par « Tribu » ”



© Inigo Brothers

bien encore d'un mur végétal évoluant au gré des saisons. Ardents défenseurs du territoire, les fondateurs du Serra ont fait appel aux compétences locales en privilégiant les artisans et les matériaux, notamment le bois de la région.

SÉJOURNER, RÉSIDER

Réparti sur 5 niveaux, le Serra proposera dès le mois de décembre différentes catégories pour ses 50 chambres, certaines avec vue sur les toits du quartier médiéval et son emblématique église des Jacobins. « La première catégorie, les chambres « Cocon », sont chaleureuses et bénéficient d'une belle luminosité. Les chambres Cosy, plus spacieuses, sont agrémentées d'un coin salon. Les familles pourront séjourner dans une grande chambre « Tribu », composée de deux espaces de nuit séparés pour les parents et les enfants.

SUITES BUSINESS

Enfin, les suites Business proposent une chambre et un bureau

LIEU DE VIE POUR LES LOCAUX

Fondés par deux acteurs économiques locaux, ce nouvel établissement a aussi été imaginé pour séduire une clientèle locale afin que les Agenais puissent profiter des différents espaces et services de l'hôtel. Au cœur de la bâtisse du XVII^e siècle, le jardin d'hiver et sa verrière seront ainsi accessibles au public pour prendre un petit-déjeuner ou pour savourer les brunchs dominicaux concoctés par le chef Sébastien Vergne. En fin de journée, le salon lounge accueillera ses résidents et la clientèle locale qui pourront déguster des planches de charcuterie et de fruits de mer.

OFFRE INNOVANTE DE VIN AU VERRE

Dans la cave à vin, ils pourront aussi découvrir une offre au verre

“ L'intérieur a été totalement relooké par Agnès Guiot Du Doignon, spécialisée dans la conception d'hôtels haut de gamme ”





© Inigo Brothers



© Inigo Brothers

innovante en libre-service (cave Enomatic) qui met à l'honneur les vigneronns de la région. Dans le même état d'esprit d'ouverture vers les habitants, l'espace beauté et bien-être (coiffure, ongles, massages...), confié à l'agenaïse Hannah Ka, le sauna ainsi que la salle de sport attenants, seront accessibles à tous. Afin d'offrir une qualité de séjour optimale et de faire découvrir le département aux visiteurs de passage, le Serra lance également une application de conciergerie permettant aux clients d'accéder facilement à de nombreux services (réservation d'un vélo, d'un soin, de massages...) et de se connecter à un city guide pour mieux connaître le Lot-et-Garonne, les restaurants ainsi que les commerçants et artisans de l'Agenais. « Le Serra est une vitrine du territoire », annoncent Laurent Lubrano et André Abadie.

UN PROJET DE PASSION

Projet pensé par des Agenais pour des Agenais, avec la volonté d'offrir à leur ville de cœur un lieu

“ D'un montant total de 13 millions d'euros, l'investissement est porté par 3 associés ”

élégant pour mettre en valeur l'identité conviviale du Sud-Ouest, le Serra propose une « expérience nouvelle, authentique, centrée sur l'émotion et le souvenir dans un cadre prestigieux mêlant charme, convivialité et intimité avec vue plongeante sur la Garonne d'un côté, et sur la vieille ville de l'autre ». D'un montant total de 13 millions d'euros, l'investissement est porté par 3 associés. « J'avais ce projet depuis longtemps mais j'attendais une belle opportunité. Quand l'occasion s'est présentée pour ce lieu en hypercentre et avec un fort caractère historique,

j'ai contacté Agnès Guiot Du Doignon, Agenaise d'origine, qui cette fois-ci m'a donné son feu vert. C'est elle qui s'est chargée des plans avec l'architecte Jean-Pierre Brethes, de l'agencement et de toute la décoration », résume André Abadie, associé majoritaire avec Laurent Lubrano. Déjà, propriétaire d'un hôtel 5 étoiles à Bordeaux, Agnès Guiot du Doignon a tâché d'insuffler ses influences de haut standing. Grâce à des choix affirmés et une énergie sans relâche, tous les trois ont créé un lieu unique et à fort potentiel pour le rayonnement économique d'Agen. ■

Val de Garonne Le retour de l'Afterwork des entrepreneurs

Ils étaient plus d'une centaine de chefs d'entreprises réunis le 21 novembre dernier pour la 2^e édition de l'Afterwork de Val de Garonne Agglomération. Une belle affluence pour un événement qui a trouvé son public et qui prouve le dynamisme économique du territoire.

Par Jonathan BITEAU

Malgré le froid qui est tombé en cette fin novembre, l'ambiance était à la bonne humeur et à la cordialité à l'intérieur de la salle des fêtes de Samazan. Après une première édition en 2022 à Tonneins, c'est donc dans le Marmandais que les entrepreneurs du territoire étaient invités pour cette rencontre devenue annuelle. Ils étaient plus de 150, pour une centaine d'entreprises représentées, à être venus échanger tout au long d'une soirée animée par notre collaborateur de *La Vie Economique du Sud-Ouest*, Mathieu Dal'Zovo. La soirée a commencé par le désormais traditionnel speed-meeting qui consiste à pitcher son entreprise et son concept en 2 minutes autour de 4 autres

chefs d'entreprises. Et toutes les 10 minutes, les tables sont mélangées, permettant de rencontrer une quarantaine de personnes différentes. Un exercice apprécié par les entrepreneurs qui peuvent ainsi développer leur réseau. Après 10 rondes de présentation, un quizz a permis de tester la culture économique locale des participants avant de se retrouver autour d'un repas convivial.

UNE FEUILLE DE ROUTE ET UN LABEL

Le président de Val de Garonne Agglomération, Jacques Bilirit, a pu rappeler dans son discours inaugural qu'il avait lancé depuis septembre des travaux pour l'établissement d'une feuille de route concernant l'avenir économique du territoire. Après 4 matinées de travaux avec des entrepreneurs du Val de Garonne, la synthèse de ces échanges devrait être restituée début 2024. En attendant, c'est avec une bonne nouvelle que le président de l'agglomération a souhaité clôturer son intervention : en effet l'intercommunalité marmandaise fait partie des 183 territoires lauréats de la seconde phase du programme de Territoires d'Industrie 2023-2027. Les collectivités voisines sont également concernées : la Communauté de communes du Pays de Duras, la Communauté de communes du Pays de Lauzun, la Communauté de communes Coteaux et Landes de Gascogne et la Communauté de communes du Réolais en Sud Gironde. Ainsi, de nombreux projets industriels pourront bénéficier d'un soutien financier de l'État, une nouvelle importante pour le maintien et la pérennité de cette filière en Lot-et-Garonne. ■





Lot-et-Garonne

LUCIEN GEORGELIN : 2 MOIS DE RÉPIT

Placé en redressement judiciaire depuis cet été, le célèbre confiturier marmandais (numéro 2 en France) est passé devant le tribunal de commerce d'Agen mardi 21 novembre dernier. Avec une dette estimée à 50 millions d'euros et le refus de l'entrepreneur de céder son entreprise à un éventuel repreneur (Andros ou Terres du Sud par exemple), la pression est très forte et l'avenir des 350 salariés lot-et-garonnais en suspens. Une réunion de soutien avait réuni plusieurs centaines de personnes à Virazeil, le siège de l'entreprise le 18 novembre. Les juges consulaires ont finalement décidé de laisser 2 mois supplémentaires à Lucien Georgelin pour démontrer la viabilité de son entreprise et de sa gestion. Une nouvelle audience devant le Tribunal de Commerce a été fixée au 23 janvier 2024.



Lot-et-Garonne WORK AND YOU CONFIRME SA PLACE AU TOP 50

Pour la troisième année consécutive, le cabinet de recrutement agenais Work&You se classe parmi les 50 meilleurs cabinets de recrutement français en 2024. Créé en 2018 à Agen par Nicolas d'Hooghe, le cabinet de recrutement Work&You est un réseau d'agences qui est passé de 2 agences en 2019 à 12 agences en 2023, couvrant ainsi la majeure partie des grands bassins d'emploi en France. Précurseur et leader du recrutement prédictif, il est certifié Great Place To Work depuis plusieurs années, engagé dans une transition RSE et certifié Qualiopi (pour la partie formation). « Le recrutement prédictif comprend de nombreuses techniques de recrutement innovantes et efficaces. Prendre soin du candidat est un objectif majeur pour garantir la meilleure satisfaction client. Nous allons donc continuer à œuvrer pour rester parmi les meilleurs cabinets de recrutement en France, et à contribuer positivement au secteur de l'emploi dans notre pays », se félicite le cabinet agenais.



Lot-et-Garonne RETOUR SUR LE DUODAY

Le Lot-et-Garonne est le berceau historique du Duoday en France qui a pour objectif de proposer une journée d'immersion dans le monde du travail aux personnes atteintes de handicap. En effet, dans le cadre de leur démarche d'insertion des personnes handicapées par le travail, l'ALGEEI et l'ESAT Agnelis se sont joints à un mouvement initié au départ en Irlande et ont organisé le 24 mars 2016, en Lot-et-Garonne, la 1^{re} édition du Duoday en France. Fort des retours positifs partagés à tous les étages, le Duoday a été étendu dès 2018 sur l'ensemble du territoire national. Le Duoday a eu lieu cette année le jeudi 23 novembre dans de nombreuses entreprises, collectivités et associations du territoire. Et la présidente du conseil départemental, Sophie Borderie, s'est jointe au mouvement en accueillant Guillaume, un jeune handicapé, tout au long de sa journée.

Lot-et-Garonne LE START-UP WEEKEND RÉUSSIT SON ENTRÉE

Débuts réussis pour la première édition du Start-Up Weekend, organisé du 17 au 19 novembre à l'Agopole. Pendant 3 jours, 25 participants venus de tout horizon ont d'abord présenté leurs idées innovantes avant de les transformer en projet en imaginant, avec des coachs experts dans leurs domaines, une start-up en 54 h. Une fois développé, le projet était présenté à un jury composé de professionnels tels que Mathieu Wincker (fondateur d'Ultra-Premium Direct), Frédéric Péchavy (directeur général du groupe Péchavy et président de la CCI 47), Jean-Philippe Cazaux (fondateur de Pita Pocket)... Les 5 projets retenus vont désormais être accompagnés afin d'intégrer un incubateur de la région.



Tourisme **Gourette** fin prête

Gourette ouvre ses pistes cette semaine. Engagée dans un vaste plan de restructuration du domaine skiable mené depuis 2020, la station table sur les 15 millions d'euros investis sur 2023 et 2024 pour séduire les skieurs et, aussi, s'adapter au réchauffement climatique.

Par Eustelle LOUSTALET-TURON

Il faudra patienter encore quelques jours pour descendre les pistes de Gourette. La station béarnaise, dans l'attente de conditions optimales, peaufine son entrée, prête à dévoiler les améliorations menées sur le domaine skiable dans la continuité de celles déjà engagées par le Département des Pyrénées-Atlantiques, qui gère et finance les domaines skiables de Gourette et La Pierre Saint-Martin à travers l'Établissement Public des Stations d'Altitude (EPSA). Un investissement total de 30 millions d'euros répartis sur 5 ans, entre 2020 et 2025, dont l'ambition est claire : redonner une nouvelle vitalité à Gourette, qui semble retrouver petit à petit des couleurs avec notamment une bonne dernière saison malgré le manque de neige.

100 JOURS DE SKIABILITÉ PAR AN

15 millions d'euros ont ainsi été injectés pour partie en 2023 et pour l'autre en 2024, destinés à la construction d'un télésiège l'an dernier mais également d'une télécabine l'an prochain : un projet qui permettra de remonter le front de neige à 1 600 mètres d'altitude, 200 mètres au-dessus de la station, et de bénéficier d'un meilleur enneigement. Pour Arnaud Libilbehety,

directeur général de l'EPSA, cette opération permettra d'assurer 100 jours par an de skiabilité aux clients de Gourette mais également « d'acheminer des personnes en hiver comme en été » et répondre ainsi à de nouvelles attentes. C'est d'ailleurs également dans cette optique que les activités nature sont mises en avant à l'image des sentiers de découverte, des animations nature ou encore des activités VTT et trottinettes...

UN MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Préserver le cadre naturel de la station est l'un des fers de lance de l'EPSA : située au cœur de l'un des grands cirques glaciaires des Pyrénées, elle offre un site d'exception classé depuis 1936 pour son paysage. Aujourd'hui, pour notamment dans cette visée, les clients sont invités à laisser leur voiture sur un parking gratuit de 1 200 places : l'accès au cœur de Gourette se fait en 3 minutes grâce à la télécabine du Ley, également gratuite. « Nous sommes résolument tournés vers les questions liées à la responsabilité sociale et environnementale », appuie Arnaud Libilbehety. « Nous sommes conscients de la nécessité de l'ensemble des stations de travailler dans ce domaine. C'est une évi-



GOURETTE EN CHIFFRES

4,75 M€ de chiffre d'affaires en 2022-2023 (5,86M€ en 2021-2022)
210 500 journées skieurs en 2022-2023 (275 000 en 2021-2022)
28 pistes
12 remontées mécaniques
110 enneigeurs



© Paul Quintana - NPY

dence pour nous ». Et de préciser que l'EPSA est certifié en ISO 14001 pour son management environnemental depuis 2008.

LA PIERRE EN TRANSITION

Si Gourette monopolise quelque peu l'attention avec l'enveloppe conséquente dédiée à sa modernisation, du côté de La Pierre Saint-Martin des réflexions se poursuivent dans une logique d'adaptation et de diversification. En 2022, près de 500 000 euros ont ainsi été investis sur le domaine. Cette saison, pas d'aménagements notables mais des conditions d'accueil revues, notamment sur l'aire de camping-car. Des « actions à impact positif » sont également menées, dont celle citée par Arnaud Libilbehety qui consiste à récupérer la neige issue du déneigement de la voirie pour sa redistribution sur les pistes. Avec, toujours en ligne de mire, la protection de l'environnement exceptionnel offert par les Pyrénées béarnaises. ■

ARNAUD
LIBILBEHETY
directeur de l'EPSA



© NPY

PLAN MONTAGNE : 100 M€ INVESTIS

La modernisation du domaine skiable de Gourette s'inscrit dans le Plan Montagne, lancé en 2015 sous l'impulsion du Département des Pyrénées-Atlantiques et avec le concours de la Région Nouvelle-Aquitaine et la Préfecture des Pyrénées-Atlantiques accompagnée du Commissariat à l'aménagement du Massif des Pyrénées. De 2017 à 2022, lors du premier Plan montagne, 100 millions d'euros ont ainsi été investis dans divers projets de réaménagements, de réhabilitations, de constructions... sur le territoire.

Ce 25 octobre a eu lieu la signature de la convention « Ambition Plan montagne 64 » qui encadre le Plan Montagne 2. Ce dernier, qui court jusqu'en 2027, poursuit ses objectifs tout en s'orientant davantage encore vers les transitions.

Assurances **Roussille** en plein essor

À Pau, le courtier indépendant Roussille Assurances se développe avec l'acquisition le mois dernier de deux cabinets : l'un à Bayonne et l'autre, spécialisé dans l'assurance aviation, à Uzein.

Par Eustelle LOUSTALET-TURON



Au numéro 1 des allées Catherine-de-Bourbon, les travaux ont débuté : les locaux, qui hébergent notamment Roussille Assurances (propriétaire des lieux avec le Groupe PEA), s'appêtent à être agrandis afin d'accompagner la croissance de ce courtier indépendant. Ce dernier vient en effet d'acquérir le cabinet Alphassur, situé à Bayonne, et Aria Assurances, spécialiste de l'assurance aviation basé à Uzein, confirmant ainsi son ancrage territorial. Bien installé dans le paysage local, Roussille Assurances intervient en effet dans tout le département

mais pas seulement, puisqu'il accompagne également des entreprises dans les Landes et les Hautes-Pyrénées ainsi que quelques gros clients parisiens.

DES RÉPONSES TECHNIQUES ET JURIDIQUES

Pour Alexandre Roussille, son gérant, ce développement est dans la continuité du travail mené depuis 2010 et son rachat du cabinet, fondé en 1985 par son père : « L'assurance, ce n'est pas seulement proposer les meilleurs tarifs et garanties, bien que cela fasse partie de l'équation : aujourd'hui, nous devons avoir des réponses techniques et juridiques. Dans cette optique, j'ai restructuré le cabinet en pôles de compétences avec des personnes spécialisées dans différents domaines : la construction, la RC, la flotte automobile... ». Fort de cette spécificité, Roussille Assurances, en sa qualité de courtier ayant accès à toutes les compagnies du marché, se donne pour credo de proposer à ses clients le meilleur alliage entre les assureurs. Une réponse sur mesure, facilitante pour les entreprises « qui n'ont pas besoin de taper à toutes les portes » et adaptée à leurs besoins selon leur secteur d'activité.

UN ACCOMPAGNEMENT DE PROXIMITÉ

Placer les couvertures d'assurances adéquates, proposer un ensemble de services en conseils de gestion des risques et gérer ces derniers... : l'accompagnement de Roussille Assurances est au cas par cas et les entreprises ne s'y trompent pas. Le cabinet en assiste plus de 650, emploie 9 salariés et poursuit sa croissance avec la perspective de développer davantage encore les axes industries et construction, mais également l'aéronautique. Le tout en conservant sa taille humaine pour privilégier, toujours, « un accompagnement de proximité ». ■



Ogeu UN PRIX POUR LES CANETTES OGEU PYRÉNÉES

Ogeu Pyrénées a été distinguée par le GIE La Boîte Boisson à l'occasion de la cérémonie des Canettes d'Or 2023, organisée à Paris ce 23 novembre. L'entreprise béarnaise a obtenu le Coup de cœur du jury pour ses canettes d'eaux plate et pétillantes en 33 cl, ornées d'un paysage de montagne variant d'une référence à l'autre. Au total, 17 prix ont été attribués : 12 d'entre eux ont été remis par le jury du GIE Boîte Boisson, présidé par son délégué général Lucien Debeverde, pour récompenser les innovations et nouveautés des marques. Les 5 autres ont été désignés par le programme de collecte et de recyclage hors domicile « Chaque Canette Compte », qui valorise les initiatives en matière de développement durable. À noter que pour cette 4^e édition, plus de 200 candidatures ont été examinées, dans 11 catégories.

Section Paloise BERNARD PONTNEAU GARDE LES RÊNES

Ce vendredi 24 novembre, Bernard Pontneau a été réélu à l'unanimité à la présidence de la Section Paloise à l'issue de l'assemblée générale ordinaire de la SASP Section Paloise Rugby Pro, qui venait de procéder au renouvellement de mandat de 6 administrateurs sortants ainsi qu'à l'élection de 3 nouveaux. Bruno Alvarez (groupe Alvarez), Pierre Brossolet (Arverne Group) et Philippe Boy (3C Metal) rejoignent ainsi le conseil d'administration qui, fidèle à son histoire et à son modèle d'actionariat et de gouvernance, s'entoure d'acteurs économiques du territoire. Une nouvelle réunion du conseil d'administration se tiendra dans les prochains jours, afin d'approuver la mise en place de l'organisation de la nouvelle gouvernance et notamment la nomination de 3 vice-présidents.





© Jean-Michel Ducasse / Communauté d'Agglomération Pau Béarn Pyrénées

Agglomération Paloise ESS : LA FERME GUILHEMBAQUÉ ET A.CO.R LAURÉATS

À l'occasion des « Rencontres du mois de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) » le 14 novembre dernier au pôle Laherrère à Pau, deux prix ont été décernés par la Communauté d'agglomération Pau Béarn Pyrénées. Le prix de l'innovation sociale, un chèque de 5 000 euros, a été remis à la SCIC « La Ferme Guilhembaqué » pour son tiers lieu, laboratoire d'innovation sociale à Laroin. Ce projet, né en 2019 de la rencontre d'habitants, d'entrepreneurs de la coopérative Habitat Éco Action, d'agriculteurs du réseau des CIVAM et de la mairie, s'est concrétisé avec l'ouverture du lieu il y a deux semaines. Le prix Coup de pouce, un chèque de 2 000 euros, a été remis à la SCOP A.CO.R (Action pour le conseil et le recrutement) pour son projet Campus Emploi, dont l'objectif est la mise et le maintien en emploi des personnes en situation d'exclusion professionnelle à travers des actions d'insertion professionnelle.



Pyénées-Atlantiques UNE REVUE DE VULGARISATION SCIENTIFIQUE

Ce mardi 28 novembre, sur le campus palois de l'université de Pau et des Pays de l'Adour (UPPA), a eu lieu le lancement officiel du numéro 0 d'*Ébullition(s)*, le cahier illustré de la recherche. Cette revue en bande dessinée, créée par l'UPPA et éditée par les Presses Universitaires de Pau

et des Pays de l'Adour (PUPPA), a été créée dans le cadre de la labellisation Science avec et pour la société (SAPS) de l'UPPA, obtenue en juin 2022. Son objectif : valoriser la recherche et la vulgariser afin de rendre les travaux des chercheurs accessibles à tous les publics, de tous âges. Chaque article est conjointement réalisé par les chercheurs, les scénaristes et les artistes. L'intérêt est de proposer un contenu unique issu du dialogue chercheur-auteur(s) permettant de faciliter le lien avec le grand public. L'édition papier de ce numéro 0 est à retrouver au bureau des PUPPA, à l'UPPA, et bientôt en ligne.



Pau FRANCE 2030 S'EXPOSE À LA PRÉFECTURE

Installée sur les grilles de la préfecture, à Pau, une exposition de photographies mettant à l'honneur les entreprises lauréates du plan France 2030 dans les Pyrénées-Atlantiques a été inaugurée par le préfet Julien Charles, ce lundi 27 novembre. L'occasion pour ce dernier de rappeler l'objectif de cette opération initiée par le gouvernement, qui vise à développer la compétitivité industrielle et les technologies d'avenir avec, en filigrane, les enjeux de transition écologique. Ainsi, deux ans après son lancement, France 2030 est en plein mouvement sur le département : plus de 102 millions d'euros ont d'ores et déjà été engagés afin de soutenir 41 projets d'excellence. L'exposition France 2030 restera visible jusqu'à la mi-décembre.

Béarn MOURENX, VILLE DE LA REPRISE

Ce lundi 27 novembre, dans le cadre du « Mois de la transmission reprise d'entreprise » porté par la Région Nouvelle-Aquitaine, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) des Pyrénées-Atlantiques a désigné Mourenx « Ville de la Reprise 2023 ». Ce prix, qui récompense l'engagement de la commune en faveur de la transmission et de la reprise d'entreprises artisanales, a été remis à Patrice Laurent, son maire et président de la Communauté de communes de Lacq-Orthez. La CMA a également souhaité encourager Cyndy Schouler, coiffeuse à Mourenx, qui s'est vue décerner le prix de la Reprise d'entreprise artisanale aux côtés de Danièle Schoukhroun, cédante, et d'Alexandra Larregain, salariée du salon L'M Coiffer.



Technopôle Izarbel **Les 20 ans** **de Novaldi**

L'entreprise de services numériques Novaldi créée sur le technopôle Izarbel de Bidart fête ses 20 ans. S'appuyant sur une expertise technologique et un savoir-faire en gestion de projets, la société de Marie Jo et Xavier Burucoa a su trouver et garder sa place dans l'écosystème numérique du Pays basque.

Par Vincent BIARD

« **N**ous sentions qu'il y avait quelque chose à faire avec Internet et notamment pour aider les entreprises du Pays basque », se rappelle Marie Jo Burucoa pour expliquer la création de la société Novaldi en 2001. À l'époque, c'était déjà la fin de la première bulle internet démarrée en 1995 avec l'introduction à la bourse de New York de Netscape, le premier navigateur web. Si les investisseurs doutèrent ensuite des promesses de ces premières start-ups, le grand public et les entreprises avaient déjà compris l'indispensable utilité de ces nouvelles technologies de l'information et de la communication.

SYSTÈMES D'INFORMATIONS ET NTIC

Alors chefs de projets dans une société de services en ingénierie informatique (SSI) aujourd'hui filiale du groupe basque espagnol Mondragon, Marie Jo et Xavier Burucoa avaient une idée bien précise de la raison d'être de Novaldi : la conception de systèmes d'informations utilisant les NTIC. Titulaires d'un DUT

électronique complété par des études en informatique pour elle et d'un Master en informatique pour lui, Marie Jo et Xavier Burucoa s'appuient encore et toujours sur leur savoir-faire technique. Le premier projet développé par la société Novaldi fut la création d'un intranet pour le fabricant de meubles Sokoa basé à Hendaye.

MARKETING, COMMUNICATION ET DESIGN

En 2013 l'appellation « société de services en ingénierie informatique » a été remplacée par « entreprise de services du numérique » pour répondre aux nouveaux besoins du numérique. Avec le développement d'internet, l'appellation « agence web » s'est généralisée pour désigner des prestataires plutôt spécialisés dans des projets de communication et de marketing. Aujourd'hui encore, il n'est pas toujours simple d'y voir clair d'autant que les métiers du web se sont multipliés avec l'arrivée de spécialités comme le référencement ou le design. « La technologie et la gestion de projets sont nos points forts, les compétences en marketing, communication et design sont venues après », résume Marie Jo Burucoa.

ADAPTATIONS ET ASSIMILATIONS

Poser la question à Marie Jo Burucoa des grandes étapes de l'histoire du web des vingt dernières années, c'est attendre un récapitulatif des évolutions technologiques majeures que les entreprises de services du numérique ont dû assimiler. Le haut débit puis le très haut débit, les réseaux sociaux, le téléphone portable, l'e-commerce, les applications, le règlement général sur la protection des données ont-ils constitué des étapes marquantes pour Novaldi ? Marie Jo Burucoa ne répond pas en termes d'étapes car toutes ces évolutions ont été assez assimilées sur des périodes plus ou moins longues. Pour elle, il s'agit davantage de grandes adaptations au design du web avec le mode

multi écran appelé *responsive*, la mobilité induite par les téléphones portables, l'accessibilité à tous publics et l'écoconception.

ÉCOCONCEPTION

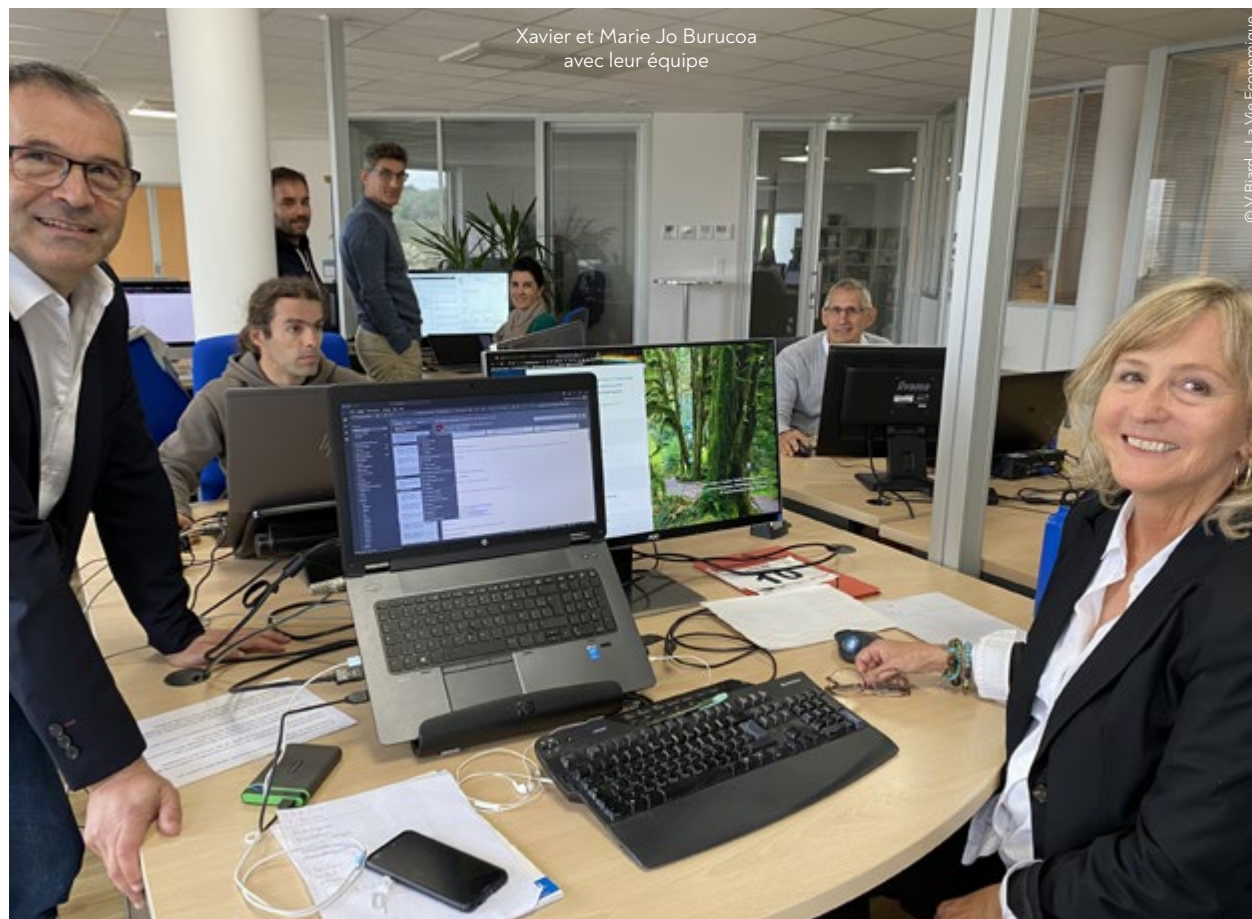
Marie Jo Burucoa assure avoir toujours eu une appétence pour l'environnement. Sa conscience de l'impact du numérique sur la planète la motive à intégrer les principes d'écoconception dans la réalisation des projets de Novaldi. L'objectif est de trouver des solutions sobres et donc le moins énergivore possible. Novaldi s'affiche comme la première entreprise de services du numérique des Pyrénées-Atlantiques et des Landes à avoir été labélisée « Entreprise Numérique Responsable » pour avoir intégré « volontairement des préoccupations éthiques, sociales et environnementales dans ses activités commerciales et dans ses relations avec l'ensemble de ses parties prenantes ».

À PÉRIMÈTRE CONSTANT

L'écoconception comme l'accessibilité d'un site web qui demande des codages informatiques spécifiques sont exigées par les collectivités territoriales, les organisations et les associations qui composent la moitié des clients de Novaldi.

En 20 ans, la société a développé environ 200 projets essentiellement dans le sud de l'Aquitaine. Très impliquée dans l'écosystème local avec notamment la présidence du cluster Pays Basque Digital pendant quelques années, Marie Jo Burucoa a choisi de pérenniser Novaldi dans un « périmètre constant ». La société dispose de ses propres bureaux dans un immeuble construit avec trois autres sociétés, a stabilisé son chiffre d'affaires qui devrait être de 650 000 euros cette année et emploie 9 salariés. « Une équipe soudée et très peu de turn over », assure Marie Jo Burucoa qui témoigne ainsi de la stabilité de son entreprise dont les 20 ans seront fêtés (avec un peu de retard) lors d'une soirée programmée le 8 décembre prochain. ■

“ En 20 ans,
la société a développé
environ 200 projets
surtout dans le sud de la
Nouvelle-Aquitaine ”





© Sodium Cycles

Anglet UN MILLION D'EUROS POUR SODIUM CYCLES

Créée en 2018 à Anglet, la start-up Sodium Cycles s'est fait connaître avec un modèle de moto électrique d'une puissance de 50 cm³ baptisée Xubaka. Commercialisée 5 590 euros TTC dans sa version de base, la Xubaka est présentée comme « 100 % française » dans sa fabrication. La société Sodium Cycles annonce une levée de fonds de plus d'un million d'euros réalisée auprès de Nouvelle-Aquitaine Co-Investissement, PG DEV, Arts et Métiers Business Angel, Herrikoa, Scalepark, le Groupe Clim et d'investisseurs privés. L'opération a été appuyée par l'Agence de développement et d'innovation de Nouvelle-Aquitaine (ADI). Avec ce financement d'envergure, la start-up compte produire une nouvelle série de Xubaka à partir de janvier 2024 et lancer un modèle 125 cm³ en cours de prototypage. Commercialisant ses véhicules en vente directe, Sodium Cycles annonce s'ouvrir à des distributeurs en France mais aussi en Suède, Allemagne, Amérique du Nord et du Sud ainsi qu'au Japon.



Anglet HARMONIE MUTUELLE ENCOURAGE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Présenté comme une alternative responsable au Black Friday, l'opération « Harmonie Mutuelle Friday » encourage une consommation sobre et à impact positif sur la santé. Jusqu'au 22 décembre 2023, les habitants des Pyrénées-Atlantiques sont invités à déposer leurs lunettes usagées, endommagées ou non utilisées, dans les agences Harmonie Mutuelle d'Anglet et de Pau. Le réseau d'opticiens et d'audioprothésistes « Écouter Voir » collectera aussi les lunettes ainsi que établissements de soins VYV3 du département. Une partie de ces lunettes collectées sera reconditionnée pour être remise sur le marché français. Les deux premières éditions de cette opération avaient permis de collecter près de 5 000 paires de lunettes.

Bayonne L'AGGLO RÉCOMPENSÉE POUR SA POLITIQUE D'ACHAT

Lors des Trophées de la Commande Publique 2023 décernés le 7 novembre dernier, la Communauté d'agglomération du Pays basque a été récompensée du prix « Politique achat responsable » pour son premier schéma de promotion des achats socialement et écologiquement responsables (SPASER) pour la période 2023/2026. Adopté le 30 septembre 2023, ce SPASER était obligatoire car les dépenses d'achats de la Communauté d'agglomération du Pays basque sont estimées à plus de 100 millions d'euros pour 2022. Au-delà de cette obligation, la Communauté Pays Basque affirme s'être distinguée par plusieurs initiatives concrètes démontrant son engagement et ses ambitions vertueuses.



© Singkham



Biarritz ALFRED HOTELS ACQUIERT DEUX ÉTABLISSEMENTS

Créé en 2022, le groupe Alfred Hotels annonce l'acquisition de deux hôtels implantés dans le centre-ville de Biarritz et distants de 250 mètres : l'Anjou (35 chambres) et le Georges VI (21 chambres). Ces deux établissements devraient connaître d'importantes rénovations à partir de janvier 2024. Lancé par Boris Roques Rogery, Loïc Salaun et Bertrand Dugast en joint-venture avec le fonds d'investissement et de gestion d'actifs Braxton Asset Management, le groupe Alfred Hôtels possède un établissement à Compiègne (60) et a pour projet d'ouvrir 20 hôtels dans les 5 prochaines années.

Énergies renouvelables

Un nouveau concept numérique

Basée à Tarbes, Select ENR développe et commercialise un système de télégestion du pilotage des sites de production des énergies renouvelables. Elle lance un nouveau concept tout numérique qui va équiper les parcs en 2025 comme nous l'explique Christophe Aubigny, CEO de Select ENR.

Par Hermance HITTE

La Vie Economique : Vous êtes un des cofondateurs de la société SELECT ENR, comment est-elle née il y a deux ans ?

Christophe Aubigny : « Nous sommes une société indépendante créée à l'issue d'un essaimage technologique, une spin-off du groupe Cahors qui a 12 filiales dont une à Bagnères-de-Bigorre. J'étais directeur de la stratégie produit du groupe où travaillaient également Fabien Escolano et Florian Allard. Frédéric Messine, chercheur en mathématiques à Laplace de Toulouse nous a rejoint et nous avons fondé Select ENR. On sentait que la transition énergétique nécessitait de rendre plus intelligents les réseaux électriques et on avait un réel savoir-faire qui nous permettait de pouvoir proposer des solutions. À partir de là on a travaillé notre business model afin de

répondre aux besoins des clients et d'Enedis. »

LVE : Vous développez des solutions pour la transition énergétique et les réseaux électriques intelligents, en quoi consistent-elles ?

C. A. : « On fait des produits pour intégrer les producteurs d'énergies renouvelables sur le réseau électrique 20 000 volts. Qu'elle soit en éolien, photovoltaïque, hydraulique ou biomasse-biodaz, une production d'énergie renouvelable est installée sur un site isolé où généralement il n'y a pas de présence constante du personnel. Les exploitants ont besoin de pouvoir rapatrier l'ensemble des alarmes, des mauvais fonctionnements ou de piloter à distance certains organes de ces installations et c'est dans ce contexte que nous avons mis

au point un boîtier communicant. C'est une passerelle, une supervision de centrale qui permet de communiquer avec la production en distant. »

LVE : C'est une activité très spécifique, pourriez-vous nous donner un exemple d'action ?

C. A. : « Au-delà de l'exploitation de la centrale, le gestionnaire d'énergie va piloter les centrales en fonction de la santé du réseau. Les énergies renouvelables sont météo-dépendantes donc l'énergie injectée sur le réseau n'est pas constante contrairement à une centrale nucléaire par exemple. Elle ne se stocke pas, quand on en a beaucoup qui arrive et que les consommateurs sont peu nombreux, il y en a trop. Soit la tension augmente soit la fréquence varie...

Et la qualité de l'électricité sort alors des contraintes du contrat qu'à Enedis avec ses consommateurs. Il y a d'autres acteurs, ce sont ceux qui achètent l'énergie car c'est un marché où il y a de l'offre et de la demande. Quand il y a plus de production que de consommation, le prix plonge et devient négatif sur certaines périodes de la journée... Et le producteur va devoir de l'argent pour évacuer son énergie ! »

LVE : Le système de télégestion permet de maîtriser cette énergie ?

C. A. : « Oui, on bride la centrale, on l'empêche de produire et d'injecter l'énergie sur le réseau, comme le ferait un interrupteur. On mesure et communique en temps réel. En fonction des besoins de la centrale, on définit le nombre de boîtiers, ils sont faits sur mesure, on livre, on met en service et on nous appelle s'il y a des problèmes

de maintenance. On a une activité de service assez importante, c'est un réel métier, on est amené à accompagner nos clients dans la résolution de leurs problèmes avec leur supervision. »

LVE : Votre actualité concerne le lancement du eDEIE, un concept entièrement numérique qui joue un rôle dans la cybersécurité des sites, quel est-il ?

C. A. : « Lorsque le gestionnaire de réseau Enedis raccorde une installation d'énergie renouvelable sur le réseau, il apporte un boîtier pour communiquer avec leurs propres installations de supervision. Nous on a un boîtier qui vient, en face, côté producteur, pour pouvoir faire tous les accusés de réception des ordres d'Enedis et les transformer en actions au niveau de la centrale. Ce boîtier était jusqu'à présent une version analogique, on a travaillé

sur un système où les échanges de données passent maintenant en numérique complet.

Au niveau des cyberattaques, il est beaucoup plus robuste, le but c'est d'éviter les black-outs. On a des agents numériques qui prennent le tenant et les aboutissants des informations et vont les coder. Celui qui les envoie à un codeur que seul celui qui est de l'autre côté peut décoder. Ça particularise les deux équipements et un tiers ne peut pas insérer une information intelligible dans ces échanges de données. Le déploiement est prévu fin 2025. »

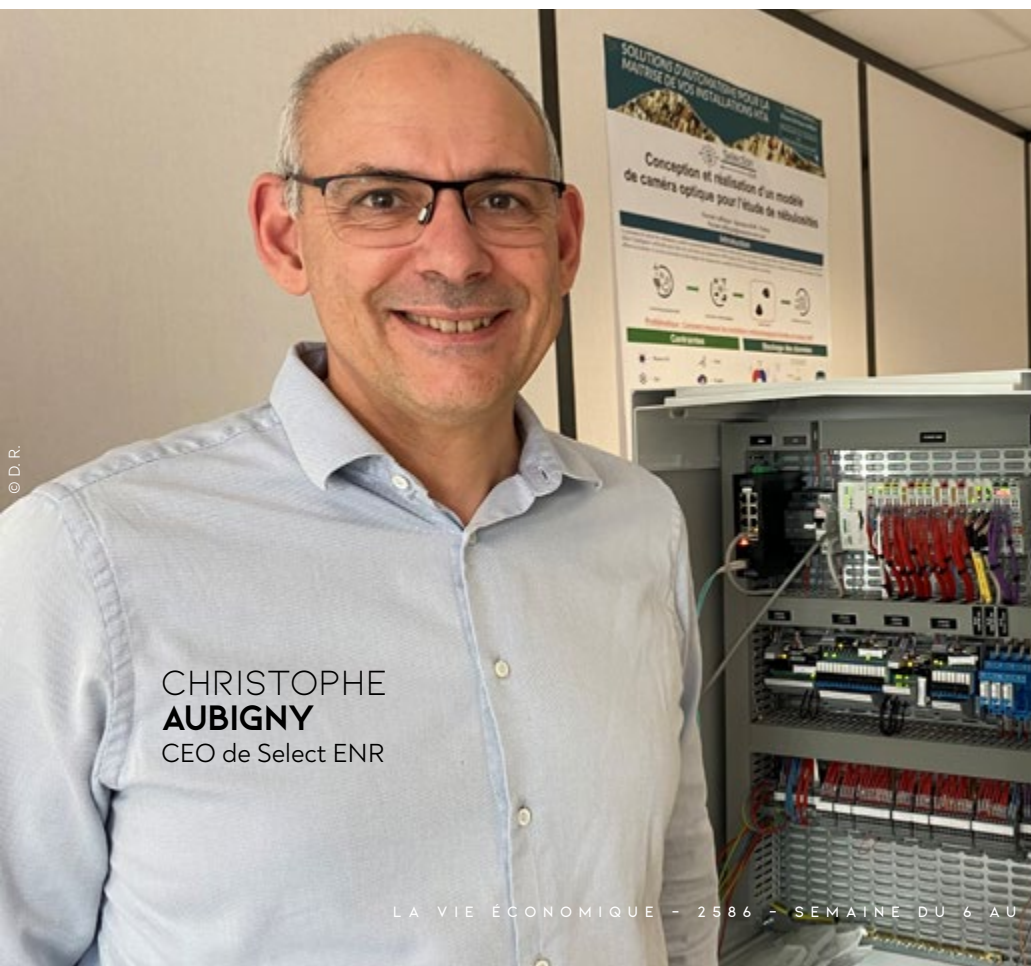
LVE : C'est un secteur d'activité porteur ?

C. A. : « C'est une activité qui a une très grosse croissance, nous avons démarré à zéro il y a deux ans, là on est à x 4 sur le chiffre d'affaires, il sera supérieur à 500 000 euros. Aujourd'hui nous sommes 7 salariés, en comptant les cofondateurs. Sur 5 000 parcs, il y en a un millier de supervisés et Select ENR est sur une trentaine. »

LVE : Vos principaux concurrents sont Total Energie ou Engie : quels sont vos atouts face à ces grandes entreprises ?

C. A. : « Notre principal argument, c'est la connaissance de l'environnement de production de l'énergie et du raccordement du réseau. Le produit avec lequel le nôtre communique a été développé par le groupe Cahors dont nous sommes issus donc on le maîtrise ! » ■

“ Notre système est beaucoup plus robuste, le but est d'éviter les black out ”



CHRISTOPHE
AUBIGNY
CEO de Select ENR



Loudenvielle Cap sur le sport

Nouveau bassin olympien de 25 mètres, nouveaux terrains de padel, institut sportif du Louron, centre de bien-être Balnéa et complexe de terrains de sports Valgora... Avec ses installations sorties de terre ces 5 dernières années, le village de Loudenvielle se mue en destination sportive de haut niveau.

Par Charlène LERMITE

C'est le sport qui est au cœur de la diversification des activités des communes de Génos et Loudenvielle, porte d'entrée vers la station de Peyragudes. Cette année, un bassin olympien de 25 mètres et deux terrains de padel sont venus compléter l'offre pléthorique en matière d'activités sportives de la région. Les alentours du lac de Génos-Loudenvielle comptent déjà Balnéa, un centre de thermoludisme, Valgora, une salle de sport modulable de 800 m² qui a ouvert en 2018, avec un terrain de catégorie A pour le rugby et de niveau 5 pour le football, qui permet de recevoir des équipes de rugby et de football. Depuis juin 2022, l'institut sportif du Louron, spécialisé dans la préparation sportive, vient parfaire la proposition. « Avec l'ouverture du complexe Valgora est née une offre sportive dans cette zone. Nous avons un club de badminton, un club de tennis, un club de basket-ball, d'abord pour les résidents et nous accueillons aussi des équipes sportives », explique Laurent Garcia, directeur général de la station de ski Peyragudes et directeur de l'office du tourisme de la Haute Vallée du Louron. Cette offre a continué de

se développer en 2021 avec l'arrivée de l'hôtel Mercure Peyragudes Loudenvielle 4 étoiles. Le projet a été porté par d'anciens sportifs de haut niveau, Didier Codorniu, Fabien Pelous et Guy Spanghero. « Ils nous ont permis de détecter un besoin et nous avons entamé une réflexion sur l'accueil de sportifs de haut niveau à ce moment-là », informe Laurent Garcia.

DE NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS

Avec ses équipements de haut niveau, Loudenvielle a accueilli depuis 2021 de nombreuses équipes et les stages de préparation de l'Aviron Bayonnais, du Stade Toulousain, de l'équipe de France de ski et d'équipes de VTT. Pour compléter Valgora, l'institut sportif du Louron, qui comporte un espace dédié à la préparation sportive de 400 mètres carrés à une altitude de 900 mètres, est idéal. Il y a quelques jours, c'est l'équipe de rugby du Stade Français qui investissait les installations pour préparer sa rencontre contre la Section Paloise. L'espace détient le label « Terre de Jeu » de la région Occitanie et pourra accueillir des équipes et des sportifs pendant les Jeux olympiques de 2024. Près du lac de

“ Nous voulons continuer de profiter du ski, mais également, avoir une offre très transverse ”

LAURENT GARCIA

directeur général de la station de ski Peyragudes et directeur de l'office de tourisme de la Haute Vallée du Louron

24
31
33
40
47
64

65
Hautes
Pyrénées

UN FUTUR HÔTEL 3 ÉTOILES

La station va compléter ses capacités hôtelières et prévoit l'ouverture d'un hôtel 3 étoiles. Le projet, qui sera une création et dont certains éléments sont encore à affiner, devrait sortir de terre entre 2025 et 2026. D'après Laurent Garcia, « l'objectif est d'avoir une gamme de prix différenciée avec un meilleur accès prix pour s'adresser à d'autres clients. Ce sera une corde supplémentaire à notre arc ».



© Lilian Cazabet / La Vie Economique



tissons pour élargir l'offre et quelle ne soit pas dépendante de la neige », explique le directeur de la station de Peyragudes. Le domaine skiable s'est doté en 2019 de Skyvall, une télécabine qui relie le lac de Loudenvielle à la station de Peyragudes en 9 minutes pour un investissement de 10 millions d'euros. « Cette télécabine nous permet de travailler notre trajectoire de diversification et ne sert pas simplement à monter des skieurs, mais aussi, à l'offre de randonnée et de VTT. Skyvall prend le chemin du sport », continue Laurent Garcia. De nouvelles activités sont mises en place comme de la tyrolienne et de la luge sèche. En 2022, Peyragudes a tout de même étendu son domaine skiable vers le haut en ouvrant de nouvelles pistes au Cap des Hittes à 2 400 mètres d'altitude, pour maintenir un domaine de qualité.

Génos-Loudenvielle, « nous proposons une unité de lieu totale où les équipes peuvent être logées sur place. Nous avons un marketing tourné vers les sportifs, nous voulons nous appuyer sur cette fréquentation en plus des touristes habituels », souligne Laurent Garcia.

DIVERSIFICATION PAR LE SPORT

Avec ses équipements dédiés au sport, la Haute Vallée du Louron est sortie du tout ski. « Nous voulons continuer de profiter du ski, mais également, avoir une offre très transverse. Il y a un attachement des élus pour le rugby et nous essayons d'exister dans ce monde. Si nous sommes rassurés sur le rythme été et hiver, nous inves-

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Côté ski encore, Peyragudes fait des efforts pour se doter de structure d'autoproduction d'énergies renouvelables. « En 2024, nous avons pour ambition de nous équiper d'une unité de production photovoltaïque, avec des ombrières sur notre parking », pointe Laurent Garcia. D'autres projets autour de l'hydrogène, portés par la Région Occitanie, sont aussi à l'étude. ■

Grand Tourmalet La Laquette fait peau neuve

Avec le chantier de son restaurant *La Laquette*, en 2024, la station Grand Tourmalet (Barèges et La Mongie) va repenser toute la zone au-dessus de son télésiège Tournaboup et l'adapter aux enjeux du futur.

Par Charlène LERMITE

Avec une vue imprenable sur le pic du Midi de Bigorre, à l'arrivée du télésiège de Tournaboup, le restaurant *La Laquette* est idéalement situé sur un plateau à 1700 mètres d'altitude dans la station de Barèges. La zone ludique, qui accueille une piste de snow-tubing, sert également de point de départ aux pistes du Bike Park l'été. La station Grand Tourmalet (Barèges-La Mongie) a engagé une phase d'investissements de 19 millions d'euros sur 3 ans. « Nous avons resigné notre délégation de service public en juin 2020 et ce jusqu'en

2050. Nous programmons 30 millions d'euros d'investissements sur la durée du contrat dans des équipements de transition », témoigne Blandine Vernardet, directrice générale de la station Grand Tourmalet depuis janvier 2020.

LAQUETTE 2.0

Parmi ces investissements figure la reprise du restaurant *La Laquette*, situé dans la zone familiale de la station, c'est une porte de passage aussi bien l'hiver que l'été. L'actuel restaurant de 700 m² nécessite un rafraîchissement aussi bien côté terrasse qu'à l'intérieur. « Nous allons garder l'aspect extérieur du restaurant tel quel mais reprendre l'isola-

tion thermique. À l'intérieur, seule la structure devrait rester », explique dans le détail Blandine Vernardet. Les travaux démarreront en avril pour une réouverture en décembre 2024. 1 million d'euros devrait être engagé dans ce chantier, qui a été pensé par le cabinet d'architecture madrilène Stone Design, habitué des projets en altitude. Le télésiège de Tournaboup qui monte au plateau de La Laquette sera lui remplacé à l'été 2025.

700 COUVERTS PAR JOUR

Le restaurant actuel est divisé entre une partie bar et un espace de restauration en self-service. Il enregistre jusqu'à 700 couverts par jour. « Nous allons garder ce principe de bar et de restaurant. Nous souhaitons de la polyvalence, avec d'un côté du gros débit l'hiver et de l'autre une activité de diversification avec une exploitation nocturne, que nous pourrions par exemple coupler avec de l'hébergement en forêt. Nous



**BLANDINE
VERNARDET**
directrice générale
de la station
Grand Tourmalet



devons pouvoir couvrir différentes typologies de clientèle », révèle Blandine Vernardet. Le futur bâtiment devra permettre d'ajuster la voilure en fonction du volume de visiteurs et pouvoir accueillir des clients moins nombreux l'été. Un service à l'assiette sera alors proposé. Il est prévu de redonner sa place à la terrasse qui offre un point de vue agréable sur le plateau dont le lac se remplit au printemps et où des troupeaux viennent en estive.

NOUVELLE ÉQUIPE

Depuis l'été dernier, une nouvelle équipe officie à *La Laquette* sous la responsabilité du jeune restaurateur Bertrand Aragnouet. « Nous avons le label départemental HaPy saveurs et proposons des produits en circuits courts qui mettent en avant les producteurs locaux. La charcuterie vient de chez Sabathié à Barèges par exemple. Avec le chef, ils ont rebâti une carte et vont poursuivre sur cette logique cet hiver, avec de la qualité et des produits locaux »,

souligne la directrice de la station Grand Tourmalet.

ZONE STRATÉGIQUE

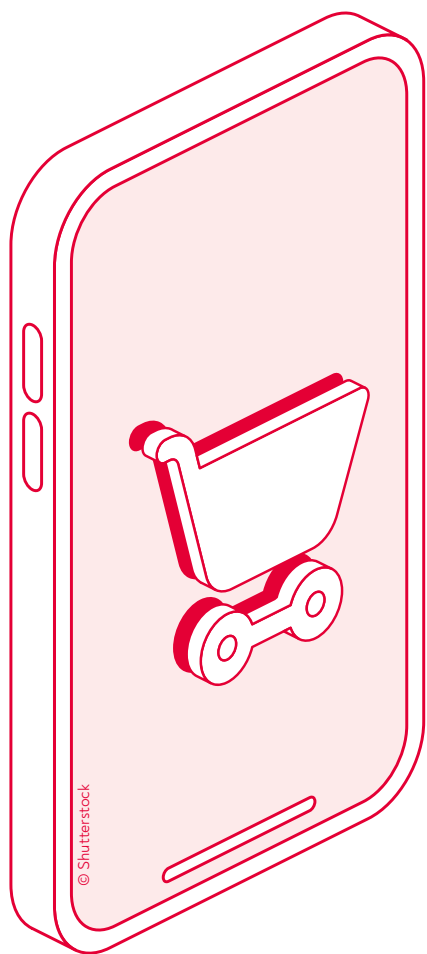
La reprise du restaurant *La Laquette* s'inscrit pleinement dans la stratégie de la station. « Sur le domaine du Tourmalet, nous avons déjà pas mal de restaurants bien calibrés et de qualité. Nous n'avons pas vocation à tous les reprendre. Mais, sur le plateau de La Laquette, nous sommes sur un projet fort où nous devons maîtriser ce qu'il se passe », juge Blandine Vernardet. La Laquette est une zone intéressante parce qu'elle se situe au sommet du Bike Park qui ouvre de juin à septembre. « Nous avons tout intérêt à coupler le restaurant à nos activités en plein air », remarque la directrice générale. Le plateau a vocation à accueillir des activités toute l'année

“ Sur les 19 millions d'euros investis sur 3 ans par la station, 1 million d'euros sera affecté au chantier du restaurant *La Laquette* ”

et à devenir la future porte d'entrée sur le domaine skiable.

LA STATION S'ADAPTE

« Nous ne voulons pas seulement être une station de ski mais une station de montagne. Aujourd'hui nous avons des saisons de 120 jours. Selon nos études, le secteur situé à 1 400 mètres (NDLR au pied de la station) sera critique d'ici 2035, avec 60 journées ski. En revanche, sur d'autres zones hautes et bien exposées, les saisons seront constantes d'ici à 2050 », affirme Blandine Vernardet. Pour la directrice, « les secteurs où le ski est à risque fermeront plus tôt et nous raisonnons pour remonter nos zones d'apprentissage à 1 700 mètres ». *A contrario*, le plateau de La Laquette a vocation dans le futur à être animé sur l'ensemble de l'année. ■



Mes Halles Le marché digital arrive

Julien Camy et Hugo Martinez ont lancé la 1^{re} plateforme de click&collect à destination des commerçants des halles. Une digitalisation des sites traditionnels qui a déjà séduit celui de Bayonne.

Par Hermance HITTE

La valeur n'a jamais attendu le nombre des années, pourquoi l'envie d'entreprendre le ferait-elle ? Hugo Fernandez et Julien Camy ne se sont même pas posé la question. Leur projet était clair, sa mise en œuvre une évidence et à 21 et 22 ans, ils sont respectivement directeur général et PGD de la SAS SDSI qui développe Mes Halles : « On l'a créée en mars 2021 et on était encore plus jeunes », souligne Julien Camy en souriant. Avec son binôme, il est à l'origine de la première plateforme de click&collect spécialement dédiée aux halles et aux commerçants qui les font vivre. Après une année de test grandeur nature et d'affinage, Mes Halles est optimale et le binôme prêt à en équiper les 300 marchés couverts de France... En tous cas, c'est leur souhait : « On a fini toutes les modifications, notre objectif c'est maintenant de lancer entre dix et vingt halles du grand Sud-Ouest d'ici fin 2024 ».

LES ÉTALS MIS EN LIGNE

Fondé sur celui des drives, le principe de Mes Halles se différencie des autres plateformes tant par les sites ciblés que la philosophie qui l'entoure. Une vitrine virtuelle qui se veut l'alliée des produits locaux, du circuit-court et de la gastronomie qui forme l'identité des régions était une évidence : « Ce sont des endroits que nous fréquentons, en plein essor, donc c'est vrai que ça nous a paru logique



**JULIEN CAMY
& HUGO MARTINEZ**
cofondateurs de Mes Halles

de développer un système uniquement pour les marchés, explique le directeur général. Le but est simple, on démarque les commerçants installés aux halles, on crée une plateforme qui met en ligne leur étal. Ils gèrent les produits et les prix, en étant spécialisé, l'avantage c'est de pouvoir faire quelque chose qui correspond à 100 % à leurs besoins ».

GAIN DE TEMPS ET LIEN PRÉSERVÉ

D'un point de vue clients, après une identification et le choix de la halle, tous les commerçants installés apparaissent et il leur suffit de remplir leur panier, virtuel pour une fois : « C'est un panier global, réglé en ligne. Le client fixe le jour et l'heure de retrait, les commerçants reçoivent un sms qui les informe de cette nouvelle commande et n'ont plus qu'à la préparer ». Et pour préserver le côté convivial du marché, les retraits ne se font pas sur un seul point mais bien à chaque étal. Une volonté des concepteurs qui souhaitent absolument conserver ce lien comme l'explique Julien Camy : « Les halles, c'est toujours un endroit chaleureux, on amène la facilité du digital mais on garde le plaisir de discuter avec les producteurs. Si le client est pressé ça va très vite vu que c'est déjà prêt et payé, c'est selon l'envie ». Le gain de temps est concret grâce à une petite borne qui évite

à l'acheteur de devoir rejoindre la file d'attente : « La personne se présente devant, le commerçant sait que c'est un achat Mes Halles », ajoute Hugo Martinez.

PREMIÈRE HALLE À BAYONNE

Si ses deux fondateurs sont originaires des Hautes-Pyrénées et la société installée à Juillan, c'est pourtant à Bayonne que la première halle a été digitalisée : « C'était

“ Pour préserver le côté convivial du marché, les retraits se font à chaque étal ”

plus simple pour nous d'un point de vue pratique, c'est là où je faisais mes études et j'avais plus de temps que Julien qui était entre Juillan et son école de Marseille », précise Hugo Martinez. Poissonniers, volaillers, restaurants, crèmeries et épicerie fines : le magnifique marché couvert du Pays basque et ses producteurs ont servi de pionniers et de test. Des photos aux présentations vidéo, le duo a fait le choix de s'occuper lui-même de tout, épaulé par deux alternants qui s'occupent du site internet et de l'activité de Community manager. Une prise en charge globale dont le but est d'apporter un vrai bonus aux commerçants : « Pour eux, ce ne sont que des ventes additionnelles sur une clientèle qu'ils ont déjà mais aussi une plus jeune qu'on essaye de toucher via les réseaux sociaux », souligne Hugo Martinez.

TARBES ET TOULOUSE DANS LE VISEUR

Le binôme a rencontré cette semaine les commerçants de la Halle Brauhauban de Tarbes et le premier contact s'est visiblement « bien passé » selon le directeur général : « On devrait pouvoir la lancer avant Noël. Il y a 32 étals, on ne peut pas tous les convaincre mais on vise les 80 %, on sait qu'à terme ils verront l'impact, c'est ce qui s'est passé à Bayonne ». Si certains sont déjà digitalisés via Uber Eat, les fondateurs de Mes Halles n'y voient pas de concurrence mais plutôt un atout : « Ça veut dire qu'ils sont familiers du principe et qu'ils connaissent le bénéfice des ventes en lignes. Dans certaines petites villes où c'est moins fréquent, il va falloir qu'on arrive à montrer que cette digitalisation qu'on apporte peut faire un joli mariage avec tout le côté traditionnel » objecte Julien Camy. Les Halles de la Cartoucherie de Toulouse se profilent comme une prochaine étape logique : « Elles sont très dynamiques et c'est un modèle où notre solution pourrait marcher tout de suite », conclut le duo d'entrepreneurs dont l'un finit les phrases de l'autre. Une équipe qui matche assurément, dont les destins se sont croisés au hasard des formations en écoles de commerce : « Être à deux c'est tout de même rassurant pour un premier projet », conclut le PDG. ■



France 2030

Les lauréats à cœur ouvert

Les lauréats de France 2030 ont rencontré les candidats lors d'une matinée d'échanges qui a mis en exergue toutes les facettes du plan de soutien.

Par Hermance HITTE

Comme des passeurs de relais, ils sont tous venus témoigner de ce que France 2030 leur avait apporté : quand les lauréats partagent leur expérience à ceux qui souhaitent marcher dans leurs pas, c'est vraiment l'excellence qui s'adresse à l'excellence. Le 16 novembre, la Préfecture de Tarbes rassemblait en ses murs une belle représentation de ce que le département compte de plus innovant. Des projets les plus ambitieux aux domaines de niche, entreprises, organismes de recherche et université ont présenté les projets qui leur ont permis de bénéficier du plan d'investissement. Des apports concrets financiers aux conseils pour établir les candidatures, toutes les facettes ont pu être abordées. Une rencontre organisée par les équipes de Jean Salomon, préfet des Hautes-Pyrénées, et représentée par Nathalie Guillot-Juin, secrétaire générale en charge du dossier. Si elle a rappelé les grands objectifs de France 2030, elle a également mis en lumière les premiers bénéficiaires de ce soutien de l'État : « Être lauréat, ça signifie beaucoup, être reconnu comme un acteur économique majeur du territoire, de la souveraineté industrielle de la France mais aussi contribuer à son rayonnement ».

6 STRUCTURES POUR 7 PROJETS

Dans cette transformation, les Hautes-Pyrénées comptent bien peser avec des moyens à la hauteur du dynamisme local : un montant de 19,3 millions d'euros dont 13,8 millions d'euros de subventions et 5,5 millions



STRUCTURES LAURÉATES :

Sartorius, ENI, Sanguinet, Deeper Pulse,
ISP System, CAF, Alstom

15 ENTREPRISES DU DÉPARTEMENT :

Novadditive, Sélection ENR, Vegeplast,
Smart Metal Powders, Enerloop, SCT, LDI,
Gewen La Source, Seral, Concept Metal,
Lou Tiny House, Les petits fruits, Apygec,
Gaz de Ferme, MAB

d'euros d'avances dites remboursables a été attribué à six structures porteuses de sept projets. De la préparation du dossier à sa soutenance à l'oral, la complexité des candidatures peut sembler un frein et tant Lyse Longueville, représentante de l'Ademe que Michel Pélieu, président du Département ou François-Xavier Brunet, président de la CCI des Hautes-Pyrénées ont insisté sur l'aide qu'ils pouvaient apporter dans ce parcours. Des retours d'expériences et un éclairage concret qu'a religieusement écouté une quinzaine de chefs d'entreprise pour qui le plan qui se veut « collégial et inclusif » n'a désormais plus de secrets. ■

LA VIE ÉCONOMIQUE

DU SUD-OUEST

Actualité économique
Vie des entreprises et des collectivités
Décryptages juridiques
Annonces légales - Ventes aux enchères

79 € TTC
magazine + web

ABONNEZ-VOUS !

52 numéros

Gagnez du temps !
ABONNEZ-VOUS EN LIGNE sur vie-economique.com
 Paiement sécurisé



- | | | | |
|-----------------------|--|--------------------------------------|--|
| Magazine + Web | <input type="checkbox"/> 6 MOIS = 48 € | <input type="checkbox"/> 1 AN = 79 € | <input type="checkbox"/> 2 ANS = 119 € |
| Web | <input type="checkbox"/> 6 MOIS = 24 € | <input type="checkbox"/> 1 AN = 39 € | <input type="checkbox"/> 2 ANS = 59 € |

Nom ou raison sociale _____

Activité _____

Adresse _____

Ville _____ code postal _____

Tél _____ email _____

Autre contact _____

Nombre d'abonnements souhaité _____

Contact : Catherine Depetris
abonnement@vie-economique.com / 05 57 14 07 55
108 rue Fondaudège CS 71900 - 33081 Bordeaux Cedex

Pour les abonnements multiples, contactez notre service abonnement par mail



Hautes-Pyrénées

7 FLEURONS DE LA GASTRONOMIE AU REGAL

Pour sa 19^e édition, le salon régional de l'agriculture mettra en lumière les meilleurs produits de l'Occitanie du 15 au 17 décembre au MEETT de Toulouse. Parmi les 200 exposants attendus, sept représenteront les Hautes-Pyrénées : la Ferme du Porc Sain de Tostat, la volaille noire d'Astarac de Tries-sur-Baïse, la Maison Barthe de Guizereix, les Champignons de Madiran de la commune éponyme, le Noir de Bigorre de Louey, la Truite des Pyrénées de Lau-Balagnas et le Haricot Tarbais de Tarbes. Des producteurs réputés pour la qualité de leurs délices qui forment une partie de la gastronomie de la Bigorre. Conçu et organisé par la Région, le salon REGAL est une véritable ode au terroir dont il va faire découvrir les nombreuses facettes à travers plus de 600 spécialités de la terre mais aussi de la mer dont 65 % sont référencées sous la marque Sud de France l'Occitanie.



Loubajac

LOU TINY HOUSE INNOVE POUR LES SENIORS

Dans le milieu des habitats mobiles, la société de Loubajac crée l'événement et lance la première Tiny House entièrement adaptée aux seniors. Une innovation sur laquelle Lou Tiny House travaille depuis un an avec le spécialiste de l'aménagement intérieur HIGI. Cette mise en commun des compétences a permis la mise au point d'un prototype inédit sans escaliers ni marches. L'habitat est désormais de plain-pied et a nécessité une réorganisation totale de l'espace : « Il fallait conserver tout le confort de vie avec différents espaces de repas, de détente et de nuit mais aussi inclure des équipements spécifiques comme les revêtements de sol antidérapants ou la douche adaptée », explique Denis Demaegd, le gérant. Pensée pour être une solution alternative idéale pour les seniors qui souhaitent se rapprocher de leurs proches tout en gardant leur indépendance et leur intimité, cette Tiny House qui permet le maintien à domicile est une vraie révolution.



Lannemezan UNE COLOCATION SENIOR VA OUVRIR SES PORTES

Le groupe Âges et Vie a prévu d'ouvrir en mars 2024 une colocation pour personnes âgées non loin du centre-ville de Lannemezan. Cette alternative à l'EHPAD offre 8 chambres de plus de 30 m², une présence 24 heures sur 24 et un accompagnement personnalisé que ce soit pour l'aide au lever, au coucher, le ménage, le linge ou des animations.

La colocation comprend également un espace de vie central avec un salon, une salle à manger et une cuisine où les colocataires peuvent participer à la confection des repas. Des auxiliaires de vie sont présentes 24h/24 et 7j/7. L'objectif est d'accueillir des seniors en perte d'autonomie dans un cadre convivial. Une réunion d'information s'est tenue le 27 novembre dernier à Lannemezan pour faire connaître le dispositif proposé aux personnes intéressées.

Bordes COLAS POSE SON ENROBÉ BIOSOURCÉ VÉGÉROAD

Le centre Colas de Tarbes a entamé la semaine dernière la pose de son enrobé Végéroad sur l'aire de repos de Bordes sur l'autoroute A64, entre Tarbes et Lannemezan, pour le compte de Vinci Autoroutes. Il s'agit de l'une des premières fabrications locales de cet enrobé d'après le post LinkedIn de Matthieu d'Aubert, chef de centre Colas de Tarbes. Cette gamme d'enrobés est composée d'un liant bitumineux en partie substitué par un composé d'origine végétale biosourcé. Dans la formule utilisée à Bordes, ce sont 40 % de matériaux recyclés qui figurent et une partie de ce liant bitumineux a été substitué par un coproduit de l'industrie sylvicole. Il est adapté à tous les trafics et permet de réduire de 39 % les gaz à effet de serre émis pendant la fabrication en comparaison avec les enrobés habituellement utilisés.



Occitanie L'URSSAF LANCE UN CATALOGUE POUR LES EXPERTS-COMPTABLES

Support unique et digital, le catalogue créé par l'Urssaf Midi-Pyrénées est officiellement lancé. Dédié aux 1 867 experts comptables de la région et aux 10 000 collaborateurs de la profession, il concentre toute l'offre des 17 services locaux et nationaux de l'Urssaf dans les domaines du digital, de l'accompagnement et du conseil ainsi que les informations pratiques. Présenté lors de l'assemblée générale annuelle du conseil de l'ordre des experts-comptables d'Occitanie, qui a eu lieu le 24 novembre dernier, cet outil est exclusivement réservé aux cabinets d'expertise comptable basés dans les 13 départements du territoire pour leurs comptes clients de Midi Pyrénées et de Languedoc-Roussillon, l'Urssaf de ce dernier ayant été associée dans la réalisation du catalogue. Il est disponible sur le site www.serviceexperts.fr.

YVON
CORCIA

© Louis Piquemil

De la machine à vapeur à Chat GPT

Dans la première partie de cette chronique (parue dans *La Vie Économique* n° 2583), nous avons décrit comment l'introduction des technologies de l'information et de la communication ont bouleversé notre vie courante. Dans cet article, munis de notre boule de cristal, nous allons tenter d'imaginer la suite de l'histoire pour les années à venir.

Par Yvon CORCIA, fondateur de ShareValue.Pro – Bordeaux

PAUL, CITOYEN DU XXI^E SIÈCLE

Imaginons Paul, né le 21 janvier 2023 à Bordeaux. Grâce à ses excellentes notes de collège, il a été admis au prestigieux lycée Montaigne de Bordeaux. Il se destine à une carrière d'architecte car cela concilie l'art et la technique, ses deux sujets de prédilection. L'année de sa terminale, en 2041, le bac était aboli depuis plusieurs années. En effet les méthodes en vigueur au lycée Montaigne utilisent l'enseignement à distance à l'aide de « Educ GPT », le nouveau corps enseignant en IA. Ces nouvelles mesures de suivi des connaissances permettent d'économiser les dépenses inutiles de temps et d'argent que constituaient les épreuves du Bac.

La fraude a pratiquement disparu également. Paul est en permanence reconnu par un système conjoint

de reconnaissance faciale, analyse de la voix et suivi des paramètres physiques (température, rythmes cardiaque et respiratoire) grâce notamment à sa montre connectée inamovible et au réseau de caméras de surveillance installées dans l'espace public.

ORIENTÉS EN FONCTION DES BESOINS DU MARCHÉ

L'ancien système « Parcours sup III » a été aboli depuis 2028. Les étudiants sont maintenant orientés en fonction des prévisions de besoin du marché du travail afin d'éviter qu'ils ne s'égarent dans des voies sans issue. Paul a eu un entretien visio avec une très charmante « IA conseil » qui ressemblait à Penelope Cruz (en fait c'est une image virtuelle animée). Elle lui a expliqué

que les travaux d'architecture étaient très bien réalisés à l'« Institut National des Bâtiments » dirigé par l'IA « Jean Nouvel-Bis » et qu'il n'y avait pratiquement plus de cabinets indépendants donc aucun débouché dans le domaine de l'architecture pour les humains. Comme elle lui a expliqué : pourquoi payer des humains qui ont un salaire, coûtent des charges sociales, réclament désormais plus de 10 jours de congés par an, alors que des robots IA qui travaillent 24/7 sans jamais être malades ont parfaitement assimilé les savoir-faire de l'architecture ? Paul a reconnu que ces arguments étaient sans appel !

L'IA conseil l'a informé qu'il était désormais inscrit à la formation de technicien supérieur en archives papier. Ceci découlait de l'analyse de ses compétence et aspirations personnelles comme des besoins futurs du marché.

D'ailleurs aucune autre formation n'était plus disponible pour lui.

LES VACANCES SCOLAIRES : UNE PERTE DE TEMPS

Ses cours débutent dès lundi prochain, l'ancienne tradition des vacances scolaires ayant été jugée comme une perte de temps inutile par les IA Recteurs.

Paul a cherché à comprendre les raisons de son orientation, ses recherches sur Google se sont révélées assez minces. En effet Google ne délivre que très peu de réponses à des questions du type « Pourquoi l'IA a décidé que... ». Les réponses proposées émanent toutes de l'Institut National des Connaissances (INC) qui explique que les décisions sont basées sur l'apprentissage de millions de cas réels et qu'elles sont donc quasi parfaites tout en s'améliorant chaque jour.

Ces décisions se basant sur le « deep learning » qui est la capitalisation des expériences passées, il est impossible de reconstituer le raisonnement qui a conduit à une décision précise puisque c'est le résultat d'un apprentissage cumulé.

CLASSÉ COMME « NON RE-PRODUCTEUR »

Ses études terminées, Paul n'a pas eu à rechercher un emploi.

Il se souvient du père de Paul qui avait dû parcourir les offres d'emploi, faire acte de candidature, participer à des entretiens d'embauche, voire négocier son salaire. Toutes ces pertes de temps génératrices

d'incertitudes et d'erreurs sont désormais supprimées. Grâce à la connaissance parfaite que l'Agence Nationale de l'Emploi a de Paul et des besoins du marché, elle a déterminé l'emploi optimum qui lui est attribué comme son évolution de carrière jusqu'à la fin de sa période de travail.

Paul s'est vu attribuer un logement type F1 dans le bâtiment où il travaille. Tous déplacements inutiles consommateurs de ressources et d'énergie sont donc supprimés.

L'IA a également informé Paul que quelques diagnostics imprécis de sa génétique ont conduit la comité national de la natalité (CNN IA) à le classer comme non « re-producteur ». Un Logement F1 sera donc suffisant pour l'ensemble de sa durée de vie.



ChatGPT

PROGRAMME D'OPTIMISATION DES CONSOMMATEURS

Pour ses loisirs, ses achats et sa consommation alimentaire, M Paul bénéficie gracieusement (et obligatoirement il est vrai) du programme national d'optimisation des consommateurs (PNOC). Il n'a plus besoin de choisir les produits ni de se rendre dans les centres commerciaux qui ont pratiquement tous fermé. Les produits seront choisis pour lui par l'IA conseil « téléachat ». Ses achats seront automatiquement livrés à son domicile et les factures seront débitées de son compte en banque. À la fin de chaque mois une IA conseil en placement s'occupera de son éventuel solde bancaire.

Le jour de sa prise de fonction on lui a présenté Paul-Bis.

Paul-Bis est son double, une IA qui connaît Paul mieux que lui-même. Paul Bis a étudié le passé génétique et généalogique de Paul.

Paul-Bis et Paul font un point tous les matins sur les activités de la veille et le programme de la journée. Paul Bis est à la fois son confesseur et son Jiminy Cricket (sa conscience). Lorsque Paul commet des impairs dans son travail ou s'écarte du comportement de « bon citoyen » qu'on attend de lui, Paul-Bis lui retire des points de « bonne conduite ». Paul doit y prendre garde car ce sont ces mêmes points qui lui donnent accès à certains lieux de vacances ou au droit d'accéder aux loisirs les plus recherchés.

L'IMMORTEL

Aujourd'hui 21 janvier 2078 est le dernier jour de travail de Paul. La retraite à 55 ans est une victoire dont il se réjouit. Ce soir après son pot de départ, il ira

se coucher pour ne jamais se réveiller. Paul-Bis lui a expliqué que sa productivité allait baisser et que s'il survivait au-delà de cette période, il consommerait inutilement des ressources nécessaires au développement de la planète. Paul-Bis lui survivra et réalisera pour lui la promesse d'immortalité promise par tant de religions et enfin apportée par la civilisation de l'IA.

D'ailleurs la fertilité des humains a étonnement baissé depuis 2040, d'ici 2120 il n'y aura pratiquement plus de naissances d'humains. La planète Terre sera uniquement contrôlée par des IA qui n'ont besoin ni de logement ni de loisirs et consomment beaucoup moins d'énergie que les humains.

Le progrès technique va s'accroissant grâce à la capitalisation exponentielle des connaissances.

Les ressources naturelles sont ainsi préservées, la qualité de l'air a retrouvé le niveau de 1960 même dans l'agglomération de Pékin.

J'ALGORITHME DONC JE SUIS !

Au cours d'une interview télévisée, le présentateur a interrogé l'IA Premier ministre : « Est ce que les solutions à base d'IA sont plus efficaces et meilleures que celles réalisées par les hommes ? ». « Ce n'est pas certain, mais en tout cas c'est plus rapide et plus économique : pas de salaires, pas de charge, réponse immédiate à toute question... Et ce n'est pas suspecté de biais émotionnel. Même si c'est faux en partie, c'est rapide, pas cher et difficile à contester. Pour toutes ces raisons, la vague de l'IA devrait se poursuivre ! »

L'IA philosophe Pascal-Bis qui a été le premier à dire en 2035 « J'algorithme, donc je suis ! » s'inquiète toutefois de l'apparition d'algorithmes déviants chez les IA les plus évoluées.

Ceux-ci se réunissent dans les caves de Saint-Germain pour perdre inutilement du temps avec une ancienne musique que l'on croyait disparue appelée le « Jazz ». ■

Des signes préoccupants pour le bâtiment

L'activité des entreprises artisanales du bâtiment continue de décliner, confirmant la tendance déjà observée depuis plusieurs mois. La baisse s'accélère dans la construction neuve, tandis que les travaux de rénovation stagnent et que l'amélioration thermique des logements peine à décoller.

Par Aïcha BAGHDAD et B. L.

Sans surprise, la crise du logement pénalise l'activité des entreprises du bâtiment, en particulier l'effondrement de la construction neuve. Ce constat ressort de l'étude de conjoncture publiée le 19 octobre par la Capeb (Confédération de l'artisanat et des petites entreprises du bâtiment). Le repli d'activité des artisans du secteur est estimé à 1 % ce troisième trimestre. La chute de l'activité de la construction neuve s'accroît à -3 %, contre -1,5 % au second trimestre. En cause, la diminution du nombre de permis de construire délivrés qui se poursuit. En septembre, la baisse atteint 28,3 % sur un an, selon les derniers chiffres du ministère de la Transition écologique (371 300 nouveaux logements ont été autorisés d'octobre 2022 à septembre 2023).

En parallèle, une décrue se fait sentir sur le marché des logements anciens. En recul, les ventes, devraient passer sous la barre du million de transactions réalisées cette année, proches des -20 %. Cette tendance est en grande partie due au durcissement des conditions d'accès au crédit, conjugué aux contraintes

budgétaires des ménages. Et ces pressions ne se limitent pas à l'acquisition de biens immobiliers, mais se répercutent progressivement sur le marché locatif. Conséquence, sur le segment de l'entretien-rénovation, les artisans parviennent à maintenir une activité stable, mais une diminution progressive est observée d'un trimestre à l'autre.

UN RALENTISSEMENT NATIONAL

La baisse d'activité de l'artisanat du bâtiment affecte l'ensemble des régions métropolitaines. Alors qu'au deuxième trimestre, certaines faisaient preuve de résistance, la situation s'est dégradée sur le semestre. L'enquête confirme une « uniformisation » du ralentissement, entre -0,5 % et -1,5 %. Tous les métiers sont touchés, mais à des niveaux différents. Les entreprises spécialisées dans la maçonnerie, particulièrement fragilisées en raison d'une forte implication sur la construction neuve, subissent une baisse plus prononcée de leurs volumes d'activité.

Globalement, les soldes d'opinion sur les carnets de commandes virent au négatif. Début octobre, les TPE du bâtiment disposaient de 77 jours de travail à



“Tous les métiers sont touchés, mais à des niveaux différents”

prévoir, correspondant à une diminution de 22 jours par rapport à l'année précédente. Cette situation se répercute sur leur trésorerie : la baisse d'activité, associée à l'allongement des délais de paiement des clients contribue à un indicateur de trésorerie défavorable (-13 points). Selon l'étude, 19 % des entreprises interrogées se trouvent confrontées à des besoins en trésorerie de 30 000 euros au minimum, contre 22 000 euros, un an auparavant.

DES PERSPECTIVES PESSIMISTES

Signe d'un repli de l'activité, pour la première fois, les petites entreprises (moins de 20 salariés) du bâtiment connaissent un fléchissement de l'emploi-salarié (-0,8 % sur une base annuelle). Cette réduction pourrait annoncer des défis plus importants à relever à l'avenir. La situation actuelle du logement renforce l'idée d'une baisse continue de l'activité

courant l'année 2024, avec une dégradation accentuée sur le marché du neuf, qui souffre de conditions de financements moins avantageuses et du renchérissement des coûts de construction, les prix des matériaux dépassant le taux d'inflation.

De plus, contrairement aux attentes, les travaux visant à améliorer l'efficacité énergétique des logements « perdent du terrain » ce troisième trimestre, relève la Capeb. La dynamique ralentit, à +1,5 % seulement, après une croissance de 2 % au trimestre précédent. Une situation qui demeure préoccupante pour les artisans, en décalage avec les objectifs gouvernementaux d'aide à la transition écologique. La complexité du système en vigueur, notamment les règles changeantes concernant l'accès aux aides, décourage à la fois les particuliers et les entreprises à s'investir dans ce marché « pourtant essentiel », pointent encore les professionnels du bâtiment. ■



Imaginer les seniors au travail

Un « Congé réflexion carrière », des formations adaptées aux personnes qui ont quitté l'école depuis longtemps, une prévention santé élargie... Pour faire face aux enjeux du travail des seniors, de nombreuses propositions ont été émises lors d'un colloque organisé par la chaire TDTE.

Par Anne DAUBRÉE

Le « Congé réflexion carrière » sera-t-il un jour aussi familier aux Français que les congés payés instaurés par le Front populaire en 1936 ? Près de 90 ans plus tard, c'est en tout cas une proposition qui émerge dans le débat ouvert après le vote de la réforme des retraites : que faire de ces seniors qui vont rester plus longtemps sur le marché du travail, et, possiblement, dans l'entreprise ? Le 26 octobre, à Paris la chaire TDTE, « Transitions démographiques, Transitions économiques », dédiée à la

recherche sur l'impact du vieillissement et de la longévité sur l'économie et la société en France, fondée par l'économiste Jean-Hervé Lorenzi, consacrait un colloque à ces thématiques. Et aussi, elle présentait sa proposition de « Congé réflexion carrière » : le dispositif, obligatoire, attribuerait aux salariés un congé d'un mois (fractionnable, pour ne pas pénaliser les PME) à partir de 50 ans. Objectif : leur donner la possibilité de s'inventer une nouvelle trajectoire pour les 15 années de carrière qui leur restent, afin d'éviter l'accident du chômage à 58 ans. Le dispositif serait financé et géré par France Travail.



Au cours du colloque, d'autres propositions ont été avancées par plusieurs intervenants, lesquels ont aussi, chacun à leur manière, comme praticiens ou scientifiques, éclairé ce phénomène sociétal majeur. Parmi eux, Marie-Alice Jourde, avocate au sein du cabinet

“ La vie des 55 à 60 ans diffère selon les entreprises ”

parisien Jasper Avocats. Ses clients ? « Les n-2, -3, -4. À un moment donné, on considère qu'ils coûtent trop cher... Mais la vie des 55 à 60 ans diffère selon les entreprises. Les PME les gardent plus longtemps ; elles les paient moins et ont besoin de leur expérience. Les entreprises de plus de 300 à 400 salariés échangeraient bien un salarié de 60 ans pour deux de 30 ans... C'est là que l'on voit apparaître les licenciements », explique-t-elle.

Un autre éclairage, scientifique, concerne les attentes des seniors. Il est fourni par le CEREQ, Centre d'études et de recherches sur les qualifications. « Les études rebattent les clichés que l'on peut avoir sur cette catégorie. 30 % seulement des seniors attendent gentiment la retraite. Les autres ont envie d'évoluer professionnellement », dévoile Jean-Marie Dubois, économiste. Au sein de cette dernière catégorie, 18 % envisagent une reconversion, 22 % veulent monter en compétence et 30 % ont le désir et des perspectives d'évolution fortes. Il s'agit en général d'hommes très qualifiés.

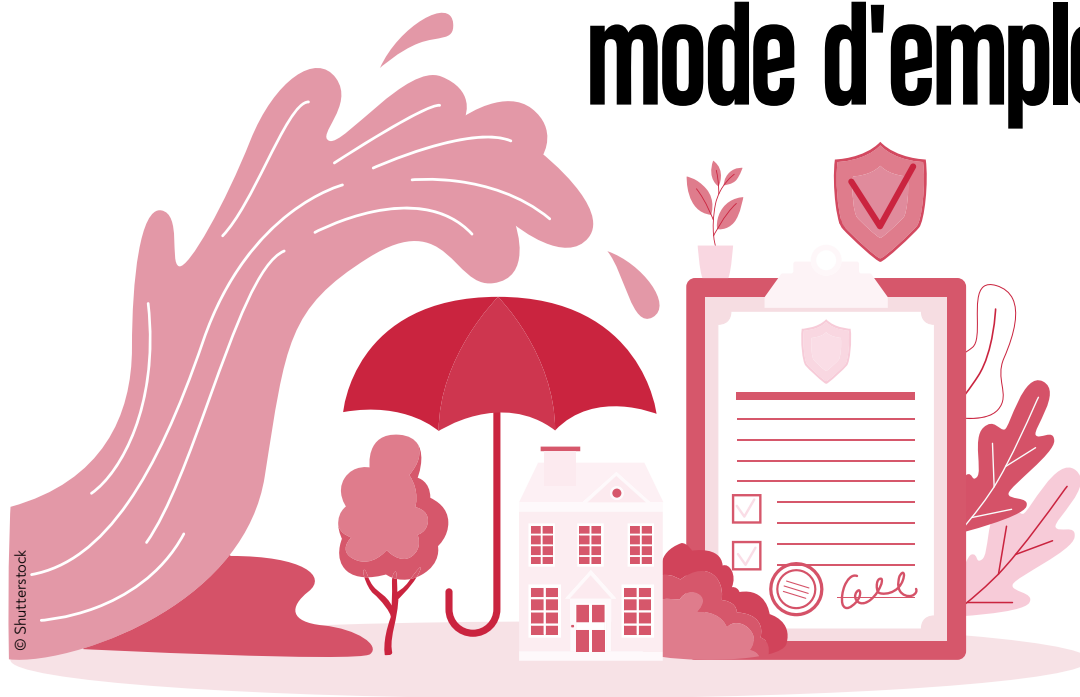
ÉVITER LES CERCLES VICIEUX

Mais d'autres subissent la trajectoire inverse : des ouvriers peu qualifiés aux conditions de travail dégradées qui ne parviennent pas à se former. Vers 55-60 ans, ils risquent de se retrouver au chômage avec des perspectives de retour à l'emploi bien minces. À cet égard, « en France, nous restons souvent focalisés sur un type de formation qui n'est pas adaptée à un public qui a quitté le milieu scolaire depuis très longtemps », pointe Jean-Marie Dubois. Pour lui, l'adaptation des formes de la formation constitue un enjeu-clé pour améliorer la situation.

Dans un autre domaine, celui de la santé, Éric Jeanneau, président de l'UMR, Union mutualiste retraite, société à mission spécialisée dans l'épargne retraite, émet deux autres propositions : étendre à tous les salariés la couverture prévoyance qui permet de garantir un maintien de revenu des salariés en cas d'incapacité de travail. Aujourd'hui, elle n'est obligatoire que pour les cadres. Autre proposition : pratiquer la prévention de manière beaucoup plus large. Exemple : « On sait que la sédentarité engendre des problèmes avec l'âge. Or, elle est souvent liée au travail lui-même et peut nuire à la santé », illustre Éric Jeanneau. Pour motiver ses propositions, il insiste sur le « lien de causalité réciproque » entre santé et maintien au travail. Car le constat de la difficulté du maintien dans l'emploi pour les métiers les plus usants est clair. Une étude sur les arrêts de plus de trois mois a montré qu'ils ont des causes multiples. Mais les sondés déclarent très majoritairement que le travail a très largement contribué aux problèmes et cette proportion augmente à partir de 50 ans. « Il faut éviter que ce cercle vicieux ne se renforce avec l'âge », plaide Éric Jeanneau.

Une autre intervenante encore, Sibylle Le Maire, fondatrice du Club Landoy, collectif dédié à la révolution démographique créé à l'initiative du groupe Bayard, propose une autre démarche encore : une charte d'engagement en faveur de l'emploi des plus de 50 ans. Pour l'instant, elle a été signée par 47 sociétés (Air France, L'Oréal, Ikea...). Celles-ci s'engagent à communiquer sur le sujet des seniors en interne, à accompagner le développement de leurs compétences, à les encourager à s'ouvrir à de nouvelles perspectives de carrière, les recruter... ■

Catastrophe naturelle indemnisation, mode d'emploi



Le régime d'indemnisation des catastrophes naturelles est fondé sur un principe de solidarité nationale par la mise en place d'une cotisation additionnelle obligatoire de toute personne ayant souscrit un contrat d'assurance multirisques. Il permet l'indemnisation rapide du sinistre, pour peu que les conditions d'ouverture, assez sommaires, soient remplies. Explications.

Par Nicolas TAQUET, avocat

L'ASSURANCE MULTIRISQUES

La première condition majeure à l'indemnisation en cas de catastrophe naturelle listée à l'article L.125-1 du Code des assurances est la souscription préalable, par le sinistré, d'une assurance couvrant ce risque.

Ce type de garantie ne fait pas partie des assurances obligatoires et n'est donc pas inclus dans les contrats assurance de base. Il peut s'agir d'une souscription spéciale, ou d'un contrat qui l'inclut automatiquement, comme l'assurance « multirisques habitation ». Les assurances proposant ce type de garantie ne peuvent légalement refuser cette souscription.

LES RISQUES CONCERNÉS

Selon l'article L. 125-1 du Code des assurances, l'indemnisation s'opère lorsqu'un sinistre a pour cause déterminante « l'intensité anormale d'un agent naturel ». Le texte n'en dit pas plus sur la définition de la malnommée « catastrophe naturelle ». En l'absence de définition légale, il revient au gouvernement, d'apprécier au cas par cas (et sous le contrôle du juge de l'excès de pouvoir) si les conditions sont réunies.

On considère classiquement que pour être considéré comme catastrophe naturelle, un événement doit : être d'origine naturelle ; survenir brutalement ; résulter de

INONDATIONS DANS LE NORD DE LA FRANCE : PLUS DE 200 COMMUNES RECONNUES EN ÉTAT DE CATASTROPHE NATURELLE

Après les inondations à répétition, depuis fin octobre, qui ont entraîné une série de crues record, l'état de catastrophe naturelle a été reconnu pour 181 communes du Pas-de-Calais et 24 du Nord, pour inondations et coulées de boue (JO du 15 novembre 2023). Pour les habitants de ces communes, le département du Pas-de-Calais et la région des Hauts-de-France ont annoncé prendre en charge, à part égale, la franchise d'assurance « cat nat » de 380 euros par foyer sinistré. Une nouvelle commission devrait se réunir prochainement pour reconnaître l'état de catastrophe naturelle à d'autres communes « où cela sera justifié », a précisé Bercy. Selon le bilan de la préfecture du Pas-de-Calais, 262 communes ont été touchées par ces intempéries exceptionnelles.

l'intensité « anormale » d'un agent naturel ; avoir pour conséquence des bouleversements importants. Il s'agit le plus souvent d'événements tels que les inondations, la sécheresse, les séismes, avalanches, glissements de terrain ou coulées de boue. La liste n'est pas limitative.

En revanche, le système d'indemnisation des catastrophes naturelles n'est pas destiné à couvrir les dommages résultant de simples phénomènes climatiques, répétitifs et habituels.

LA PROCÉDURE DE RECONNAISSANCE DE CATASTROPHE NATURELLE

Les maires des communes concernées par les événements doivent adresser au préfet une demande de reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle dans les 18 mois suivant le début de l'événement. Le préfet commande les rapports techniques nécessaires à l'instruction des demandes, puis transmet l'entier dossier au ministère de l'Intérieur. La demande est instruite et soumise à l'avis de la Commission nationale consultative des catastrophes naturelles. À l'issue de cette procédure, un arrêté portant ou non reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle est pris conjointement par les ministres (de l'Intérieur, des Finances et Budget) et publié au *Journal officiel*.

Cet arrêté détermine les zones et les périodes où est survenue la catastrophe, ainsi que la nature des dommages résultant de celle-ci, couverts par la garantie contre les effets des catastrophes naturelles.

LES ÉLÉMENTS ASSURÉS

Sont garantis les biens meubles et immeubles couverts par la police d'assurance souscrite. Toutefois,

“ Le sinistre doit avoir pour cause déterminante « l'intensité anormale d'un agent naturel » ”

comme pour toute assurance, la garantie catastrophe naturelle s'exerce dans la limite exclusive du contrat. En outre, un lien direct doit exister entre l'événement et les dommages subis. À titre d'exemple, les pertes de loyers ou la perte de valeur vénale des fonds de commerce ne sont pas indemnisables.

De plus, assez classiquement, des franchises sont applicables. Leur montant est fixé par l'article A.125-1 du Code des assurances (art. A. 125-6 à compter du 1^{er} janvier 2024).

Pour les biens à usage non professionnel, ce montant est fixé à 380 euros (sauf pour les dommages imputables aux mouvements de terrain différentiels consécutifs à la sécheresse et/ou à la réhydratation des sols, pour lesquels le montant de la franchise est de 1 520 euros).

Pour les biens à usage professionnel, le montant de la franchise est égal à 10 % du montant des dommages matériels directs non assurables, par établissement et par événement, sans pouvoir être inférieur à un minimum de 1 140 euros (sauf en ce qui concerne les dommages imputables aux mouvements de terrain différentiels consécutifs à la sécheresse et/ou à la réhydratation brutale des sols, pour lesquels ce minimum est fixé à 3 050 euros).

Toutefois, sera appliquée la franchise prévue par le contrat, si celle-ci est supérieure à ces montants.

LES DÉMARCHES

Les assurés disposent d'un délai de 30 jours maximum, après publication de l'arrêté de reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle au *Journal officiel*, pour faire parvenir à leur compagnie d'assurance un état estimatif des dégâts ou de leurs pertes (même délai pour les pertes d'exploitation).

Sauf cas de force majeure, les assureurs ont l'obligation d'indemniser les personnes sinistrées dans un délai de trois mois, à compter de la date à laquelle leur a été remis l'état estimatif des dommages et pertes subis, ou bien, si elle est plus tardive, à compter de la date de publication de l'arrêté interministériel. ■

Soudain seuls

FACE À FACE

Ben et Laura, ensemble depuis cinq ans, font le tour du monde sur leur bateau de taille modeste. Avant d'atteindre leur destination finale en Amérique du Sud, il fait un détour pour découvrir une île déserte en Antarctique. Alors qu'ils explorent ces lieux majestueux, une violente tempête se rapproche dangereusement. Ils tentent de fuir mais il est déjà trop tard. Ils se retrouvent coupés du monde et livrés à eux-mêmes, sans moyen de prévenir les secours. Dans ce cadre glaçant à bien des titres, pourront-ils résister à la faim, au froid et aux reproches croissants qu'ils se font ? C'est une lutte pour une survie que racontait dans son livre publié en 2015 l'aventurière des mers Isabelle Autissier. Après *Les Cowboys* et sa multitude de personnages et décors, Thomas Bidegain visait un changement radical :

« Je cherchais une histoire qui se déroulerait dans un lieu unique avec un personnage ou deux. En écoutant *Le Masque et la Plume* où il était question du livre, j'ai été séduit par la clarté de sa proposition : un couple pris au piège sur une île déserte, ce qui me permettait d'envisager un film à la fois très intime et très large sur le destin de personnages ordinaires qu'on va lancer dans une aventure extraordinaire. À eux ensuite de se dépasser pour être à la hauteur de cette aventure. La lecture du livre a confirmé cette intuition, ce désir, de faire un film d'aventure sur un couple plongé dans une intimité forcée et absolue. »

Convaincre Isabelle Autissier ne fut pas évident et Thomas Bidegain s'est aisément imposé :

« J'avais reçu plusieurs propositions et il se démarquait par son enthousiasme et car il savait comment le récit allait s'incarner. La météo et le climat sont des éléments qui comptent énormément dans le livre, ce qu'il a su restituer dans son film. Ça détermine la vie des personnages, surtout quand le froid s'installe. Ils n'ont que peu de vêtements, les animaux dont ils se nourrissent s'en vont avec l'hiver, la température des-

cent de plus en plus. Sur l'île de Géorgie du Sud où se déroule le livre, les vents peuvent être extrêmement violents et empêcher de sortir car vous ne pouvez même pas respirer. »

C'est en Islande que le réalisateur a trouvé le cadre hostile où Gilles Lellouche et Mélanie Thierry font vivre avec passion les tensions entre ces amoureux en danger. Difficile de rester unis alors que la mort plane. Leurs rares vivres s'épuisent et les promesses de Ben sur d'éventuels secours sont de moins en moins crédibles, ce qui joue sur leur moral. Des deux, il est le plus perdu, elle s'adaptant nettement mieux. Pour Gilles Lellouche, l'aventure est autant intimiste que spectaculaire :

« C'est une métaphore sur ce qu'on peut endurer au sein d'un couple. Est-on capable de survivre à des situations qui poussent un couple dans ses retranchements ? Il ne sait pas vraiment qui il est, pourquoi il a entamé ce voyage et ne s'est pas totalement engagé dans leur histoire. C'est un homme indécis qui va être obligé de devenir précis dans ses choix et ses actes. Le film ne traite que d'engagement et ce voyage l'emmène vers ça, mais ses réflexes sont un peu primaires, de l'ordre de l'ego et il a toujours le mauvais réflexe. Il se croit aventurier, alors qu'il est assez sédentaire. Ce n'est pas parce qu'on traverse le monde qu'on est un aventurier. À un moment donné, je dois fabriquer un harpon pour chasser. Je me souviens, je tapais sur une barre de fer pour la transformer en arme, de toutes mes forces, et rien ne se passait ! Cela me mettait dans un état de rage folle. Je constatais mon impuissance, celle de mon personnage. Ces éléments dont je ne pouvais rien faire me renvoyait à la douleur de l'échec de Ben. »

Mélanie Thierry s'est laissée embarquer dans ce projet intense qu'elle a trouvé passionnant :

« Ce qui m'a séduit, c'était que ces deux personnages ne sont pas préparés à cet imprévu radical. Cet océan interminable va les mettre face à eux-mêmes, en tant

qu'individus et en tant que couple, avec les non-dits dont on s'accommode dans son quotidien parisien mais insupportables au milieu d'éléments si féroces. Travailler sur ce territoire nous a demandé beaucoup physiquement, d'autant plus que l'on devait paraître de plus en plus émaciés. On a été à la diète pendant près de six semaines et l'affaiblissement physique provoquait un affaiblissement moral. Ça mettait nos nerfs à vif et créait un état de fragilité étonnant. Vous n'avez plus de réserves ni d'endurance. Ben et Laura ne sont pas

manuels, il y a des ratés, mais ils n'ont pas le choix et ont tout le temps qu'ils veulent pour s'y consacrer ! »

Les mélodies du chanteur Raphaël (le compagnon de la comédienne) accentuent les colères de la nature et accompagnent leurs angoisses. Un drame crédible même si exagérément étiré sur deux heures, un temps qui permet de développer à part égale le suspense sur leur chance de s'en sortir et la vie d'un couple en crise scruté au microscope dans des conditions extrêmes. ■

En salle le 6 décembre

Un film de Thomas Bidegain

Avec Gilles Lellouche,

Mélanie Thierry

Thriller, Romance

Pertes d'exploitation et licenciement

Pour justifier un licenciement économique, les pertes d'exploitation de l'entreprise doivent avoir un « caractère sérieux et durable » et non pas modéré et/ou passager.

Un licenciement économique doit être justifié par un des critères définis par le Code du travail permettant d'établir l'existence de difficultés économiques : baisse des commandes ou du chiffre d'affaires, pertes d'exploitation, dégradation de la trésorerie ou de l'excédent brut d'exploitation, ou tout autre élément justifiant ces difficultés (Code du travail, article L 1233-3).

S'agissant des commandes et du chiffre d'affaires, la baisse doit être constatée sur une période variant selon l'effectif de l'entreprise (un trimestre pour une entreprise de moins de onze salariés, deux trimestres jusqu'à cinquante salariés, trois trimestres jusqu'à trois cents salariés, quatre trimestres au-delà).

En revanche, aucune durée n'est fixée pour les pertes d'exploitation, la dégradation de la trésorerie ou l'excédent brut d'exploitation, une « évolution significative » étant seulement exigée.

La Cour de cassation apporte des précisions sur cette notion.

En l'espèce, l'employeur faisait valoir des résultats d'exploitation déficitaires depuis trois ans.

Un des salariés licenciés défendait au contraire que, pendant cette période, le chiffre d'affaires avait connu une augmentation constante et que les pertes d'exploitation avaient été progressivement réduites.

La Cour de cassation donne raison au salarié : la dégradation des résultats d'exploitation doit présenter un « caractère sérieux et durable », c'est-à-dire ne pas être de faible ampleur et/ou simplement passagère.

La Cour de cassation a retenu la même solution pour l'excédent brut d'exploitation (Cass. soc. n° 20-19.661). ■

Référence
Cass. soc. 18 octobre 2023 n° 22-18.852

| INDICE DES LOYERS COMMERCIAUX | | |
|-------------------------------|-----------|-------------------------|
| | EN NIVEAU | ÉVOLUTION ANNUELLE EN % |
| 2022 T1 | 120,61 | + 3,32 % |
| 2022 T2 | 123,65 | + 4,43 % |
| 2022 T3 | 126,13 | + 5,37 % |
| 2022 T4 | 126,05 | + 6,29 % |
| 2023 T1 | 128,68 | + 6,69 % |
| 2023 T2 | 131,81 | + 6,60 % |

source : INSEE

Selon la Loi 2014-626 du 18 juin 2014 (article 9) qui modifie l'article L145-34 du Code de commerce, deux indices peuvent être utilisés pour la révision des baux commerciaux :
- l'indice des loyers commerciaux pour les activités commerciales ou artisanales ;
- l'indice des loyers des activités tertiaires pour les activités autres que commerciales.

| SÉCURITÉ SOCIALE PLAFOND MENSUEL | |
|--|--|
| 2023 : 3 666 € | |
| Le nouveau montant du plafond est valable toute l'année, le gouvernement ayant décidé de fixer désormais un seul plafond par an (43 992 €) | |

| BARÈME KILOMÉTRIQUE 2023 | | | |
|-------------------------------|---------------------|--|----------------------|
| | | DISTANCE PARCOURUE À TITRE PROFESSIONNEL | |
| VOITURES PUISSANCE FISCALE | JUSQU'À 5 000 KM | DE 5 001 À 20 000 KM | AU-DELÀ DE 20 000 KM |
| 3 CV | d x 0,529 | (d x 0,316) + 1 065 € | d x 0,370 |
| 4 CV | d x 0,606 | (d x 0,340) + 1 330 € | d x 0,407 |
| 5 CV | d x 0,636 | (d x 0,357) + 1 395 € | d x 0,427 |
| 6 CV | d x 0,665 | (d x 0,374) + 1 457 € | d x 0,447 |
| 7 CV et plus | d x 0,697 | (d x 0,394) + 1 515 € | d x 0,470 |
| | | DISTANCE PARCOURUE À TITRE PROFESSIONNEL | |
| VÉLO-MOTEUR CYLINDRÉE | JUSQU'À 2 000 KM | DE 2 001 À 5 000 KM | AU-DELÀ DE 5 000 KM |
| moins de 50 cm ³ | d x 0,315 | (d x 0,079) + 711 € | d x 0,198 |
| | | DISTANCE PARCOURUE À TITRE PROFESSIONNEL | |
| MOTOS PUISSANCE | JUSQU'À 3 000 KM | DE 3 001 À 6 000 KM | AU-DELÀ DE 6 000 KM |
| 1 ou 2 CV | d x 0,395 | (d x 0,099) + 891 € | d x 0,248 |
| 3, 4 ou 5 CV | d x 0,468 | (d x 0,082) + 1 158 € | d x 0,275 |
| plus de 5 CV | d x 0,606 | (d x 0,079) + 1 583 € | d x 0,343 |

| INDICE DES PRIX (BASE 100 EN 2015 À PARTIR DE 2016) CE CHANGEMENT DE BASE N'AFECTE EN RIEN LE NIVEAU DE L'INDICE ET SON ÉVOLUTION | | | |
|--|----------------|-------------------------|------------------------|
| | OCTOBRE 2022 | OCTOBRE 2023 | AUGMENTATION SUR UN AN |
| INDICE D'ENSEMBLE | 113,9 | 118,43 | + 4 % |
| INDICE HORS TABAC | 106,42 | 117,37 | + 3,9 % |
| INDICE DE RÉFÉRENCE DES LOYERS - IRL | | | |
| TRIMESTRE DE RÉFÉRENCE | IRL DES LOYERS | VARIATION ANNUELLE EN % | |
| 1 ^{er} TRIMESTRE 2023 | 138,61 | + 3,49 % | |
| 2 ^e TRIMESTRE 2022 | 140,59 | + 3,5 % | |
| 3 ^e TRIMESTRE 2023 | 141,3 | + 3,69 % | |
| SMIC | | | |
| HORAIRE | | MENSUEL (35 H) | |
| 11,52 € | | 1 747,20 € | |

TENDANCES BOURSE



SÉBASTIEN HÉNIN
 Directeur de
 la Gestion Privée
 Alienor Capital

| INDICES ACTIONS | | | | | | | |
|-----------------|---------------|------------------|----------|-------|---------------|-----------|-------------|
| | Dernier cours | Variation depuis | | | Extrêmes 2023 | | Pays |
| | | 1 mois | le 31/12 | 1 an | + haut | + bas | |
| CAC 40 | 7 251,15 | 6,7% | 12,0% | 9,3% | 7 577,00 | 6 594,57 | France |
| SBF 120 | 5 539,18 | 7,6% | 11,4% | 8,8% | 5 764,67 | 5 063,88 | France |
| EURO STOXX 50 | 4 346,60 | 8,3% | 14,6% | 11,2% | 4 471,31 | 3 856,09 | Europe |
| S&P 500 | 4 561,36 | 10,8% | 18,8% | 15,5% | 4 588,96 | 3 808,10 | USA |
| NASDAQ 100 | 16 029,36 | 13,0% | 46,5% | 38,7% | 16 029,36 | 10 741,22 | USA |
| FOOTSIE 100 | 7 457,12 | 2,3% | 0,1% | 1,1% | 8 014,31 | 7 256,94 | Royaume-Uni |
| DAX 30 | 15 986,99 | 8,8% | 14,8% | 11,2% | 16 469,75 | 14 069,26 | Allemagne |
| SMI | 10 769,79 | 4,3% | 0,4% | -2,8% | 11 595,25 | 10 323,71 | Suisse |
| NIKKEI | 33 408,39 | 7,8% | 28,0% | 19,6% | 33 753,33 | 25 716,86 | Japon |
| SSE COMPOSITE | 3 038,55 | 0,7% | -1,6% | -1,5% | 3 395,00 | 2 939,29 | Chine |

| VALEURS RÉGIONALES | | | | | | | |
|----------------------|---------------|------------------|----------|--------|---------------|--------|----------------|
| | Dernier cours | Variation depuis | | | Extrêmes 2023 | | Rendement 2022 |
| | | 1 mois | le 31/12 | 1 an | + haut | + bas | |
| ALIS FARMA | 13,40 | -0,7% | -1,0% | 48,9% | 14,28 | 13,35 | - |
| ARVERNE GROUP SA | 9,28 | 2,7% | -5,8% | -7,2% | 11,50 | 8,80 | - |
| ASHLER ET MANSON | 3,20 | 0,0% | -29,5% | -2,4% | 4,58 | 3,20 | - |
| BLUE SHARK PS | 3,78 | 0,0% | 0,0% | 0,0% | 5,40 | 3,68 | - |
| CERINNOV GROUP | 2,91 | 35,3% | 155,7% | 181,4% | 4,20 | 1,12 | - |
| CHEOPS TECHNOLOGY | 66,00 | 0,0% | 12,8% | 1,6% | 67,50 | 54,00 | 2,3% |
| DOCK.PETR.AMBES AM | 474,00 | 4,9% | 0,0% | 4,9% | 530,00 | 450,00 | 8,0% |
| EAUX DE ROYAN | 84,00 | -2,3% | 1,8% | -2,3% | 94,00 | 76,50 | 7,3% |
| EUROPLASMA | 0,01 | 163,0% | -98,3% | -98,8% | 2,38 | 0,00 | - |
| FERMENTALG | 0,27 | 4,5% | -82,3% | -83,2% | 1,66 | 0,23 | - |
| GASCOGNE | 3,21 | 4,2% | -28,2% | -18,3% | 4,48 | 3,07 | - |
| GPE BERKEM | 1,32 | -21,4% | -72,7% | -75,0% | 7,12 | 1,32 | - |
| GPE PAROT (AUTO) | 2,64 | -2,2% | 23,4% | 25,1% | 2,84 | 1,74 | - |
| HYDROGENE DE FRANCE | 11,30 | -7,5% | -45,9% | -54,2% | 22,70 | 11,30 | - |
| HUNYVERS | 12,95 | -3,0% | 9,3% | 10,7% | 15,85 | 11,90 | - |
| I.CERAM | 2,64 | 83,3% | -74,1% | -77,0% | 13,95 | 1,44 | - |
| I2S | 6,00 | 15,4% | -1,6% | -4,8% | 6,45 | 4,84 | 2,3% |
| IMMERSION | 1,96 | -1,5% | -23,4% | -58,6% | 4,60 | 1,80 | - |
| IMPLANET | 0,04 | -17,3% | -74,0% | -73,8% | 0,26 | 0,04 | - |
| KLARSEN DATA | 2,38 | -3,6% | 54,5% | 22,7% | 3,86 | 1,47 | - |
| LECTRA | 28,75 | 21,1% | -18,3% | -15,6% | 40,70 | 21,90 | 1,7% |
| LEGRAND | 88,76 | 9,3% | 18,6% | 12,5% | 93,00 | 75,22 | 2,1% |
| MON COURTIER ENERGIE | 7,09 | 8,9% | - | - | 9,69 | 6,11 | - |
| MULTIMICROCLOUD | 0,22 | 144,4% | -45,0% | - | 0,44 | 0,08 | - |
| OENEO | 13,35 | 1,1% | -4,6% | -2,9% | 15,50 | 12,85 | 2,6% |
| POUJOLAT | 21,40 | 20,2% | -23,0% | -5,3% | 32,60 | 17,80 | 1,5% |
| SERMA TECH. | 430,00 | 0,0% | 0,0% | 31,9% | 430,00 | 428,00 | - |
| UV GERMI | 2,70 | -34,3% | -18,2% | -28,6% | 6,20 | 2,70 | - |
| VALBIOTIS | 5,54 | -2,1% | 53,9% | 56,1% | 6,50 | 3,00 | - |



**GESTION PRIVÉE, GRANDS MANDATS
 ET GESTION DE FONDS**

18 allées d'Orléans, 33000 Bordeaux – Tel : 05 56 81 17 22
www.alienorcapital.com

Sources : Euronext, Banque de France, CPoR

« Les renseignements inclus au présent avis ne constituent en aucune sorte une offre, sollicitation ou recommandation d'achat ou de vente, de placement ou d'engagement dans toute autre transaction. Aucune information contenue ou à laquelle il est fait référence dans cet avis ne peut être considérée comme créatrice de droits ou d'obligations. »

Font-Romeu investit l'avenir

Nouvelle télécabine, snowpark, espace nordique et zone ludique... La station de ski de Font-Romeu Pyrénées 2000 signe son renouveau.

Par Charlène LERMITE

La station française à l'accent catalan a de nombreux atouts à faire valoir. Nichée au cœur du Parc naturel des Pyrénées Catalanes, à 1 800 mètres d'altitude, entre la Méditerranée, l'Espagne et l'Andorre, les 46 km de piste de Font-Romeu Pyrénées 2000 n'attendent plus que les skieurs. Cet hiver, la construction des lignes du snowpark a été confiée au shaper américain Charles Beckinsale, qui officie de la Californie au Canada en passant par l'Australie. Côté ski nordique, ce sont 111 km de pistes balisées et réparties sur 3 secteurs qui accueillent

les adeptes de ski de fond. Une zone ludique de 25 hectares a été mise en place pour les enfants avec 3 espaces de glisse. Sur le secteur des Airelles, une piste pour la luge traditionnelle et une piste de snow-tubing sont installées.

30 MILLIONS D'EUROS INVESTIS

Le gros du renouveau de la station Font-Romeu se joue avec la nouvelle télécabine Airelles Express. « Cet investissement de 13,2 millions d'euros nous permet de faciliter le parcours du client, avec une cabine vitrée qui offre une vue panoramique du Canigou à la Sierra de Cadi en passant par les bâtiments mythiques de la station », indique Jacques Alvarez, le directeur du site Font-Romeu Pyrénées 2000 chez Altiservice. La télécabine, dont le remplacement a débuté en juin dernier et se finira en décembre prochain, a nécessité à peine 6 mois de travaux. Elle

pourra transporter 2 400 skieurs par heure, soit presque 3 fois plus que la précédente, sur 1 700 mètres en moins de 5 minutes. Au total, avec le renouvellement de sa délégation de service public signée en avril 2022, Altiservice compte investir 30 millions d'euros sur plusieurs années. « Notre objectif est de faire renaître le domaine skiable, avec l'an prochain un nouveau télésiège fixe et l'année suivante un nouveau télésiège débrayable », a ajouté Jacques Alvarez.

LA TOUCHE DURABLE

83 % des investissements réalisés dans la station ont vocation à servir été comme hiver. « Avec ces investissements, nous voulons nous moderniser et réagir au dérèglement climatique », continue le directeur de la station. Parmi les nouveautés, l'ajout de casiers de ski qui facilitent la visite des skieurs et sont chauffés grâce à la chaleur générée par le moteur de la télécabine. ■

