

6^e édition



TROPHÉES DES
ENTREPRENEURS 2016

La soirée de ceux qui font réussir la Manche

Cherbourg-en-Cotentin
espace René Le Bas

Vendredi 9 décembre 2016

SOMMAIRE

◆ Trophées des entrepreneurs 2016	3
◆ Editos	4
◆ Invitée d'honneur	6
◆ Catégories et lauréats	7
◆ Création / Reprise	8
◆ Développement	12
◆ Innovation	16
◆ OZÉ	20

LES TROPHÉES DES ENTREPRENEURS

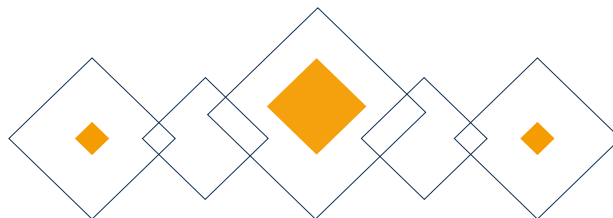
**mettent à l'honneur, ce vendredi 9 décembre,
des entreprises innovantes, ambassadrices du développement
et représentatives du tissu économique manchois.**

Cette année, neuf entreprises, présélectionnées par les partenaires consulaires, se sont démarquées dans les catégories suivantes : création/reprise, développement et innovation.

Pour la première fois, un porteur de projet ayant mené une campagne exemplaire sur ozetousacteurs-manche.fr, la plateforme de financement participatif du Conseil départemental de la Manche, vient compléter le palmarès.

La soirée sera animée par Johann Koulepis, présentateur-journaliste et producteur. Valérie Le Guern-Gilbert, présidente et directrice générale de l'entreprise Mauviel (Villedieu-Les-Poêles) viendra partager sa vision et son expérience de l'entrepreneuriat en tant qu'invitée d'honneur.

Rendez-vous annuel, cette soirée symbolise le dynamisme d'une terre d'entrepreneurs, riche et fière de ses femmes et de ses hommes.





La Manche est fière de ses entrepreneurs !

Pour la 6^e année consécutive, le conseil départemental de la Manche organise les « Trophées des entrepreneurs ».

Un rendez-vous pour mettre à l'honneur et promouvoir des entreprises exemplaires, innovantes et ambassadrices du département dirigées par des acteurs économiques méritants : des femmes et des hommes qui osent, qui embauchent et participent ainsi au dynamisme et à l'attractivité de la Manche

Depuis 2011, la soirée a récompensé plus d'une cinquantaine d'entreprises émérites du territoire.

Cette année, un prix spécial « Ozé » du nom de notre plateforme de financement participatif territorial manchoise a été ajouté au palmarès. Une façon de mettre en avant l'exemplarité d'un porteur de projet.

Je formule des vœux de réussite à tous.

Ensemble, poursuivons le développement économique de notre département.
Ensemble réussissons la Manche !

Philippe Bas,
Ancien Ministre
Sénateur de la Manche
Président du conseil départemental



Manche Développement, association qui regroupe les 3 compagnies consulaires de la Manche (CCI, Chambre de métiers et Chambre d'agriculture) est force de soutien auprès des entreprises. A ce titre, elle mène chaque année plusieurs actions de découverte et de valorisation des entreprises du département, telles que les Visites du jeudi, la Semaine du goût d'entreprendre... et s'associe tout particulièrement au Conseil départemental de la Manche pour la Soirée des entrepreneurs.

Notre département bénéficie d'un certain nombre d'atouts et de ressources dont un maillage d'entreprises, à la fois performantes et innovantes, singulières et plurielles, mais insuffisamment révélées.

Cette soirée est l'occasion de mettre à l'honneur certaines de ces pépites cachées ainsi que leurs pratiques, qui peuvent être source d'inspiration et qui relèvent notamment du management, des process de fabrication, de l'innovation. Ce sont également des productions de qualité, avec notamment pour l'agriculture les appellations sous signes de qualité et d'origine comme l'AOP pour le beurre et la crème ou l'IPG pour le mouton de pré-salé, mais aussi un savoir-faire artisanal maîtrisé et de haut de gamme tels les Fonderies de cloches Cornille Harvard ou les Tricots Saint-James...

Le dynamisme de ces entreprises contribue indéniablement à la prospérité économique et au rayonnement de la Manche, faisant ainsi de notre territoire l'un des fers de lance de l'attractivité normande, lui permettant aussi de se faire connaître en Europe et à l'international.

Les trophées remis lors de cette soirée seront, nous l'espérons, pour les chefs d'entreprise récompensés le symbole de notre reconnaissance et le vecteur d'une trajectoire positive pour leur développement professionnel.

Pascal FEREY

président de Manche Développement

Valérie Le Guern-Gilbert



BIO EXPRESS

- ◆ **1967** : Naissance à Brest
- ◆ **1990** : Elle sort diplômée de l'École de commerce ISG.
- ◆ **1991** : Après une année passée à Londres, elle intègre l'entreprise familiale.
- ◆ **2006** : Agée de 39 ans, Valérie reprend l'entreprise familiale : la productivité de l'entreprise augmente de 22%.
- ◆ **2014** : Valérie multiplie les partenariats et fait de sa marque le « main sponsor » du Bocuse d'Or®.

ESTHÈTE ET GÉNÉREUSE

Femme de coeur, Valérie a également créé le fonds de dotation M'Cook Art dont la mission consiste à encourager et promouvoir la transmission des savoir-faire entre générations ainsi que la création et l'art sous toutes ses formes.

Depuis toujours, Valérie vit l'art comme une passion. Sensible au design, elle affectionne particulièrement le travail du jeune designer belge Loïc Willemot ou du célèbre Frank Lloyd Wright.

7^e génération de la famille Mauviel, Valérie est une femme qui s'applique à faire rayonner chaque jour son héritage en partageant l'histoire et le savoir-faire de la Maison avec les passionnés de cuisine du monde entier, des plus grands chefs étoilés aux amoureux de la gastronomie.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Maison familiale depuis sa création, Mauviel 1830 est fière d'être restée une entreprise normande totalement indépendante. Entourée des siens, Valérie Le Guern-Gilbert développe la société en préservant la dimension familiale qui a fait le succès de Mauviel 1830.

Petite, c'est en observant son père Jean-Marie et son oncle Gérard qu'elle a pris goût à l'entrepreneuriat. Plus tard, devenue mère à son tour, elle transmet ce goût de l'entreprise à ses trois enfants : aujourd'hui, cette 8^e génération, constituée de Victor, Carla et Elliott, imagine participer au rayonnement de la marque en France et à l'étranger.

POUR EN SAVOIR PLUS SUR MAUVIEL 1830

- ◆ L'entreprise tient son nom d'Ernest Mauviel, fondateur de la manufacture et de son année de création : 1830.
- ◆ En 1912, la maison normande équipe les cuisines du *Titanic*.
- ◆ La marque produit toujours ses ustensiles de cuisson à Villedieu-les-Poêles, cité historique du cuivre, située dans la baie du Mont-Saint-Michel.
- ◆ Mauviel 1830 est aujourd'hui un acteur incontournable du marché des ustensiles de cuisson haut de gamme. La marque équipe notamment Yannick Alléno, Pierre Sang Boyer ou Alain Ducasse !
- ◆ 100% made in France, la manufacture réalise près de 70% de son chiffre d'affaires à l'exportation.

UNE FEMME ENGAGÉE

Valérie se définit souvent comme une « *gardienne des générations précédentes* »

La transmission de ce patrimoine qui lui a été légué est capitale pour elle. « Chez Mauviel 1830, notre raison de vivre s'appuie sur la transmission et le partage de notre savoir-faire. Nous sommes passionnés par notre métier ».

Cette ferveur, on la retrouve également dans la démarche environnementale engagée par la marque : « *l'héritage, c'est aussi l'environnement qu'on laisse aux générations futures* ». Très soucieuse de l'environnement, Valérie Le Guern-Gilbert a mis en place de nombreuses mesures pour œuvrer en faveur de la préservation de la planète. Station de traitement des eaux usées, emballages recyclables, consommation énergétique réduite au minimum... Sous sa direction, Mauviel 1830 est devenue une entreprise éco-responsable.

CATÉGORIES ET LAURÉATS

Afin d'illustrer le dynamisme économique du territoire de la Manche, le Conseil départemental et Manche Développement organisent la 6^e édition des **Trophées des Entrepreneurs de la Manche.**

Cette année, dix entreprises se sont distinguées par leur exemplarité à travers quatre catégories :

CRÉATION/ REPRISE

DÉVELOPPEMENT

INNOVATION

OZÉ

CRÉATION / REPRISE

La catégorie « CRÉATION/REPRISE » met en avant un jeune créateur ou repreneur dont le projet s'intègre dans son environnement et contribue au développement économique et social du territoire.

Event Park Ponts



Portés par Régis André et Jean-Alexandre Jamots, deux amis passionnés de sports mécaniques, le complexe de loisirs indoor Event Park est installé dans les locaux d'un centre commercial à Ponts (ouvert en juillet 2014).

Avec pour chacun une solide expérience de gestion d'entreprises, ils se lancent fin 2010 dans ce projet d'envergure : 2,5 millions d'euros d'investissement, autofinancés à 100 % pour la société d'exploitation et 75 % pour le complexe immobilier. Cet investissement aura permis de transformer une friche commerciale de 9 700 m² en un complexe de 8 000 m² pouvant accueillir jusqu'à 850 personnes de tout âge.

Au programme un espace accueil, salon, bar...

- ♦ Karting indoor de 4 000 m² avec 14 karts adultes et huit pour les enfants de 7 à 14 ans,
- ♦ Laser game de 450 m² sur deux niveaux avec 21 gilets,
- ♦ Plaine de jeux pour les enfants de 600 m² avec toboggans, tyrolienne, piscine à balle, escalade...
- ♦ Salle de réception de 300 places en location pour les particuliers et professionnels, équipée d'un office traiteur et un espace jeux d'arcades.

Tout est conçu pour partager des moments de détente et de convivialité en famille et avec des amis ou collègues.

**Ce projet ambitieux a également permis
la création de dix emplois.**



Régis André et Jean-Alexandre Jamots - Event park

Ils ont su relever les défis de la création d'entreprise. Ils proposent ce complexe de loisirs, lieu de vie qui concourt au dynamisme local. Ils reçoivent le Trophée de la Création pour cette réalisation ambitieuse.

Olivier Dutot - Ébéniste Tamerville



Le premier contact d'Olivier Dutot avec le bois se fait à son adolescence au travers des maquettes de bateaux qu'il aime assembler. Cette passion le mène vers une formation en lien avec ce matériau. Il décide de passer un CAP – BEP en menuiserie et en ébénisterie à Villedieu-les-Poêles, puis à Caen. Au cours de son cursus, il affectionne particulièrement la restauration de meubles anciens, qui le conduit à poursuivre ses études afin d'obtenir un Brevet des Métiers d'Art et une formation complémentaire en restauration de meubles qu'il réalise à Argentan.

Olivier Dutot a exercé pendant dix ans en tant qu'ébéniste-restaurateur au sein de l'entreprise de Philippe Duteurtre, antiquaire reconnu à Valognes.

Après la rupture de son contrat et conscient des difficultés à retrouver un poste d'ébéniste à proximité, il décide de créer son entreprise.

C'est l'opportunité pour lui d'orienter son activité vers sa passion, la restauration de meubles anciens, de sièges et de mobiliers massifs ou plaqués. Les prestations de menuiserie sont complémentaires et destinées à combler les éventuels ralentissements d'activité.

Olivier Dutot se met en recherche d'un atelier et c'est l'une de ses fidèles clientes qui lui propose un emplacement, les dépendances du château de Chiffrevast.

L'objectif de cette dernière est d'ailleurs, à terme, d'aménager l'ensemble des communs par des ateliers d'artisans d'art afin de constituer un véritable pôle artisanal sur ce domaine reconnu et fréquenté par les touristes.

Aujourd'hui, après deux ans d'activité, l'entreprise d'Olivier Dutot est rentable. Au-delà du bouche à oreille positif entre particuliers, c'est grâce à la confiance de la DRAC (Direction régionale des affaires culturelles), qu'Olivier peut consacrer 100% de son activité à sa passion.

Il a notamment pu restaurer, dans le cadre de la réouverture du musée Thomas Henry à Cherbourg-en-Cotentin, plusieurs cadres du début du XIX^e siècle, en collaboration avec le doreur ornementaliste Philippe Lascombes.



Olivier Dutot

Au service de sa passion, il a su se faire une place dans le milieu de la restauration des meubles grâce à son savoir-faire. Il reçoit le Trophée de la Création pour son installation réussie.

La ferme Saint-Ursin Saint-Jean-de-Champs



C'est un parcours atypique qui a conduit Emmanuel Mury à devenir maraîcher bio.

Après avoir suivi des études d'Arts appliqués, il exerce le métier de graphiste pendant 15 ans. Natif de Strasbourg, Emmanuel pose ses valises dans la Manche - terre natale de son père et de ses grands-parents - en 2001 avec son épouse Hélène.

Les années passent, deux enfants viennent agrandir la famille et petit à petit, le regard d'Emmanuel sur la vie évolue.

Il ressent alors le besoin d'un retour à l'essentiel, de s'éloigner du consumérisme omniprésent, une vraie prise de conscience. En 2013, la famille décide de partir faire un tour d'Europe à vélos couchés, pendant un an, pour découvrir d'autres cultures, et modes de vie.

Ce voyage a conforté le changement de cap qu'il souhaite opérer dans sa vie. Il démarre alors une activité de maraîchage bio.

Pour cela, il va suivre une formation pour l'obtention du Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole (BPREA) au Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles (CFPPA) de Coutances en 2015. Cette formation prépare à l'installation en agriculture et aux emplois de responsable d'atelier d'élevage ou de cultures. Il trouvera le foncier en juin 2015 à Saint-Ursin - commune déléguée de Saint-Jean-des-Champs. L'activité de production de légumes frais est lancée en octobre 2016.

Emmanuel met alors en œuvre son plan d'entreprise avec ses valeurs. L'ergonomie est réfléchi sur toutes les tâches à réaliser dans cette exploitation. L'utilisation d'outils à propulsion humaine - porte-outils, laveuse à légumes à pédales - fait partie intégrante du projet pour garder un lien avec le voyage et également dans un but de limiter le recours aux énergies fossiles. L'objectif est de produire des légumes sains et de développer les circuits courts et locaux (paniers, marché à la ferme...).

Il développe l'accueil touristique avec un projet de camping à la ferme, adapté aux randonneurs et cyclotouristes.

STRATÉGIE COMMERCIALE

Priorités :

- ◆ La livraison de panier en points dépôts
- ◆ Vente directe lors d'un marché hebdomadaire
- ◆ Marché à la ferme
- ◆ Vente en libre-service de certains légumes, basée sur la confiance (modèle allemand ou autrichien)

Actions secondaires :

- ◆ Vente dans les magasins spécialisés type Biocoop
- ◆ Vente à des restaurateurs
- ◆ Vente à une association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP)



Emmanuel Mury - Ferme Saint-Ursin

Soucieux de revenir à l'essentiel et du « bien manger », Emmanuel Mury a conçu son activité sur-mesure, correspondant aux valeurs qu'il défend.

DÉVELOPPEMENT

La catégorie « DÉVELOPPEMENT » valorise une entreprise pour l'originalité de sa stratégie de développement commercial, sa performance, son développement à l'exportation et/ou l'intégration dans sa stratégie d'une démarche constante d'innovation de développement durable.

Cycles and Co Coutances



Le projet est né de son désir de vivre de sa passion, de la faire partager en ouvrant un magasin spécialisé et convivial, de 300m² à Coutances.

Deux ans auront été nécessaires à Arnaud Lemonnier et son équipe pour mener à terme le projet (recherche de financement, formations, construction du bâtiment).

Le magasin est un commerce spécialisé dans le cycle et l'équipement du cycliste, qui se veut convivial, où l'on cherche aussi à faire partager la passion du vélo. Il distribue quatre marques principales dont deux françaises (Look et Lapierre) et toutes sortes de vélos pour la famille : vélos de route, VTT, VTC, vélos de ville, BMX et vélos à assistance électrique (VAE).

Pour Arnaud Lemonnier : « Il faut sans cesse se remettre en question : rester dynamique, proposer des nouveautés (mise en place du drive), se tenir au courant des dernières technologies, innovations, toujours faire parler de soi. [...] Les clients ne recherchent pas en priorité les petits prix mais davantage l'accueil, les conseils et le service et enfin, bien sûr, le rapport qualité/prix. »

Aujourd'hui, il cherche à attirer les clients différemment, en se démarquant. Deux portes ouvertes sont donc organisées sur des week-ends où il fait venir des coureurs professionnels (Bernard Hinault, Julien Fouchard, Lloyd Mondory, Anthony Delaplace), organise des animations et des randos VTT et pédestres (depuis 11 ans), dont les bénéfices sont versés à une association.



Arnaud Lemonnier - Cycles and Co

L'entreprise allie convivialité, conseil, passion et innovation. Toujours en quête d'amélioration au service de la satisfaction client, il reçoit le Trophée du Développement.

Exploitation agricole du SCY - Raids



Historique de l'entreprise

- ◆ 1984 : Installation de Christophe avec son père André Couillard pour la création d'un atelier porc (40 truies)
- ◆ 1992 : André Couillard père part en retraite, Christophe arrête la production laitière et se concentre sur l'atelier truie (200 truies NE)
- ◆ 2003 : Passage à 400 truies avec embauche de deux salariés pour se libérer du temps pour l'exploitation
- ◆ 2007 : Arrivée de Mathieu en tant que salarié
- ◆ 2009 - 2011 : Étude du projet de développement + 200 truies (en perspective de préparer l'installation de Mathieu soit 600 truies naisseur)
- ◆ 2011 : installation administrative de Mathieu avec la reprise de 20 hectares
- ◆ Aujourd'hui : trois salariés en CDI, un salarié en CDD, un salarié polyculture (tous à temps plein) et deux gérants (Christophe et sa femme).



L'EARL du SCY est une exploitation porcine pleinement engagée dans le développement durable. La stratégie de l'éleveur et de sa coopérative est de livrer un porc de qualité aux consommateurs, avec une démarche totalement maîtrisée, du fabricant de l'aliment à l'abattoir. Ce chaînage avec les acteurs de la filière permet de mettre sur le marché de la viande de porc sans antibiotique, de la naissance à l'abattage.

Les porcs issus de l'exploitation entrent dans le concept Engagements Qualité Carrefour (EQC) pour être identifiés comme porcs garantis sans antibiotique de la naissance et à l'abattage.

Une entreprise intégrant de forts enjeux environnementaux.

L'exploitation est située dans un bassin d'alimentation de captages prioritaires au titre du Grenelle de l'environnement. L'enjeu de préservation de la qualité de l'eau, fondamental sur le territoire, est intégré de longue date par l'entreprise. Un suivi agronomique est en place depuis plus de 20 ans sur la zone et permet de mesurer objectivement l'impact des pratiques agronomiques. Ainsi, ces pratiques culturelles se sont continuellement améliorées, pour garantir aujourd'hui une rentabilité des surfaces et une cohérence agronomique.

En voici quelques exemples :

- ◆ Les engrais de ferme sont valorisés sur un maximum de surface, tant sur l'exploitation que sur des parcelles de tiers. Les périodes d'épandage et les quantités apportées respectent les équilibres de fertilisation.
- ◆ Les itinéraires culturaux, et notamment la protection des végétaux sont raisonnés à l'échelle de la parcelle. Le recours aux produits phytosanitaires est moins important que la moyenne régionale et ce grâce à des interventions pointues à des doses modérées.
- ◆ L'assolement est conçu de manière durable avec une rotation longue intégrant plusieurs familles de cultures complémentaires. De plus, la simplification du travail du sol permet de le préserver, tout comme les couverts végétaux qui intègrent les rotations.

Mathieu et Christophe Couillard Exploitation agricole du SCY

L'exploitation agricole du Scy reçoit le Trophée du Développement pour son engagement dans une démarche de développement durable, recherchant l'efficacité dans sa production et le respect de la terre, contribuant ainsi au « bien manger ».

Dielen Laboratoire Cherbourg-en-Cotentin



Créée en 1978, et implantée à Tourlaville, la société Dielen Laboratoire est dirigée par Antoine Noel. Elle est spécialisée dans le développement, la production et la commercialisation, de produits de santé naturels comme les compléments alimentaires et dispositifs médicaux principalement d'origine marine, destinés à la consommation humaine ou animale. Les savoir-faire et compétences développées par Dielen Laboratoire sont uniques en Normandie.

La consommation de compléments alimentaires est en forte croissance, avec la tendance actuelle qui encourage à respecter une bonne hygiène de vie et à prendre soin de soi.



Stratégie commerciale

Historiquement, la distribution des produits de Dielen Laboratoire est assurée par des distributeurs en France et à l'étranger. Cependant en 2015, l'entreprise entre dans une nouvelle phase de développement, avec la création de sa propre marque commerciale dédiée aux professionnels de santé.

En tant que partenaire, Dielen Laboratoire a fourni des compléments pour la préparation de l'équipe française de ski cross qui fut triple médaillée. Une vitrine exceptionnelle pour ses produits et son savoir-faire normand dans la valorisation des ressources marines à haute valeur ajoutée.

Marché France

Le laboratoire poursuit son développement et réinvesti en recherche. Ainsi, deux nouveaux compléments alimentaires «santé» et un nouveau dispositif médical seront commercialisés en 2017.

Marché international

Le développement à l'export est une priorité stratégique pour l'entreprise. Dielen Laboratoire développe son partenariat avec l'un des leaders internationaux de la nutrition petfood.

En 2017, le chiffre d'affaires export devrait représenter environ 40% du chiffre d'affaires global de l'entreprise, avec une croissance de 15% à 20%.

Développement durable

Le développement durable est également au cœur de la stratégie de l'entreprise. Ses produits sont labellisés « Friends of the Sea ». La labellisation « MSC pêche durable » de ses fournisseurs est actuellement en cours. Dielen Laboratoire veille ainsi au renouvellement des ressources halieutiques, en collaboration avec le secteur de la pêche.

Antoine Noel - Dielen Laboratoire

Depuis sa création, il n'a cessé de développer son marché en France et aussi à l'international, avec la volonté constante de valoriser l'origine géographique de ses produits.

INNOVATION

La catégorie « INNOVATION »
récompense l'amélioration constante de l'existant.
L'innovation peut alors être technologique ou non
et débouche sur, une nouveauté sociale,
un nouveau produit, un nouveau service...

MAÉ Agencement Avranches



Didier Goudal, compagnon du devoir en France et en Europe, crée son entreprise MAÉ Agencement en octobre 1985 au Grand-Celland, dans la Manche. Après cinq années de croissance, il décide d'implanter son entreprise à Avranches, dans des locaux neufs de 1 000 m² qu'il double dix ans plus tard.

Les principales activités de l'entreprise sont la conception, la fabrication et la pose d'agencements intérieurs à destination des particuliers et des professionnels.

2005 : ouverture d'un magasin à Caen et création d'une marque neutre, « Cuisines MAÉ ».

2012 : opportunité pour MAÉ Agencement de se lancer sur un nouveau marché - la conception et la fabrication de cuisines pour personnes à mobilité réduite pour le béguinage du centre hospitalier d'Argentan, ainsi que le lancement par le gouvernement de la création de la filière de la Silver économie.

C'est ainsi que le dirigeant décide de prendre une nouvelle orientation stratégique : celle de la conception et la fabrication de mobilier adapté aux seniors et/ou aux personnes handicapées.

Dans cette logique de travail, il décide d'adhérer au cluster TECH SAP OUEST, créé à l'initiative de la CCI d'Alençon, afin de participer à la construction de la filière Silver économie Normandie, pour « co-concevoir » des produits et services adaptés et innovants.

L'entreprise compte aujourd'hui 22 professionnels.



Didier Goudal - MAÉ Agencement

Il reçoit le Trophée de l'Innovation pour son positionnement sur la conception et la fabrication de mobilier adapté aux seniors et/ou personnes handicapées, qui le poussent à imaginer de nouvelles solutions, alliant matériaux innovants et nouvelles technologies, pour répondre aux exigences de ces publics spécifiques.

Au fil de l'ortie - Beuvrigny



Laëticia Cenni s'est installée en 2006 en élevage de chevaux pur-sang arabes. En 2010, elle entame une reconversion en agriculture biologique.

« En m'intéressant aux besoins fondamentaux des animaux, j'ai développé des méthodes alternatives dans un pilier essentiel qu'est l'alimentation. C'est ainsi que j'ai expérimenté les bienfaits de l'ortie, plante fort méconnue, sinon oubliée. Après avoir pratiqué la cueillette, qui s'est vite révélée insuffisante, j'ai commencé à envisager la culture pour les besoins de l'élevage. De là est né le projet de cultiver la plante pour en faire une activité à part entière. J'ai étudié les modes de culture de cette plante sauvage, le séchage, le conditionnement, ... »



La culture d'orties est une activité peu développée dans la Manche

Au Fil de l'Ortie est une jeune entreprise agricole créée par Laëticia Cenni : « L'ortie est une plante rustique, bien adaptée et originaire de nos régions, qui possède les qualités requises comme plante de base pour une nouvelle culture. La Normandie, qui bénéficie d'un climat tempéré humide et de terres adéquates, offre un potentiel permettant d'obtenir des récoltes de qualité et à hauts rendements. Cette activité agricole innovante s'inscrit totalement dans une démarche de développement durable ».

L'objectif de l'entreprise est de mettre en avant l'ortie dans toutes ses utilisations :

- ♦ Pour l'alimentation humaine, l'ortie est la plante verte la plus riche en éléments nutritifs vitaux : protéines, vitamines, sels minéraux et oligo-éléments ! C'est aussi une plante médicinale extraordinaire aux nombreuses vertus. Elle peut être utilisée fraîche ou séchée pour confectionner des produits variés (tisanes, soupes, confitures, tartes, condiments...).
- ♦ Pour l'alimentation animale, c'est une production locale de protéines végétales. L'ortie présente une teneur en protéines de 25% de matière sèche, supérieure à la luzerne, avec un contenu intéressant en acides aminés. De plus, les nombreuses propriétés bénéfiques de l'ortie permettent d'éviter ou de limiter les traitements médicamenteux sur les animaux. Les animaux nourris aux orties résistent aux maladies contagieuses, ce qui est particulièrement intéressant pour faire face à la menace que représentent les épizooties.
- ♦ Pour toutes les productions végétales, l'ortie est un extraordinaire biostimulant. Ses principes actifs agissent sur le développement foliaire et racinaire du végétal, permettant donc un meilleur rendement. Elle stimule également les défenses immunitaires des végétaux et permet donc d'observer une meilleure résistance aux agressions extérieures comme les maladies, les parasites ou un climat difficile. Les propriétés bénéfiques de l'ortie sur toutes productions végétales permettent d'éviter les traitements aux produits phytosanitaires, répondant ainsi à la demande croissante pour une production durable. C'est aussi un activateur de compost.

La production et la transformation d'ortie est certifiée en Agriculture Biologique par Ecocert.

Le succès de l'activité a conduit son conjoint à s'installer sur la ferme fin 2014, pour continuer à développer la gamme de produits proposés. Une boutique en ligne a d'ailleurs été mise en place sur aufildelortie.com.

Laëticia Cenni et Damien Guérard Au fil de l'ortie

Ils reçoivent le Trophée de l'Innovation pour avoir développé la culture de l'ortie et ses usages au travers des produits commercialisés.

3ZYX - Tessa Bocage



Après avoir obtenu un BTS CPI (Conception de Produits Industriels) en 1995, Christophe Deganne a exercé le métier de dessinateur en bureau d'étude pendant 17 ans dans une carrosserie industrielle.

En 2015, il décide de faire évoluer sa carrière professionnelle en créant son entreprise. Celle-ci doit allier l'utilisation de technologies innovantes, le contact humain et le développement durable.

Ses compétences l'orientent vers une technologie en plein essor et qui répond à chacun de ses critères : l'impression 3D.

Christophe Deganne dispose déjà de connaissances en modélisation, mais il doit acquérir la maîtrise des outils et des matériaux afin d'obtenir des résultats professionnels. Les tests sont nombreux et chaque projet nécessite une phase d'étude et d'essai.

Il investit dans une imprimante 3D grand format et une suite de logiciels professionnels, pour un investissement d'environ 24 000 €, qui lui permettent de se positionner au-delà de l'approche grand public de l'impression 3D. Une partie du matériel est financée par la plateforme OZÉ.

Le projet principal de 3ZYX est de mettre l'impression 3D à la portée de tous, de faire en sorte que chacun puisse bénéficier de cette technologie. L'impression 3D représente de nouvelles possibilités, une autre manière de penser les objets, de l'originalité dans les formes et dans les structures, l'opportunité de laisser libre cours à la fantaisie, la facilité de personnaliser des créations, ou encore la possibilité d'augmenter la durée de vie de certains équipements. C'est aussi une technologie très abordable au niveau des matières premières, qui peuvent être issues du recyclage.

Les catalogues d'objets prêts à imprimer sont nombreux. En revanche, la modélisation d'un objet requiert une connaissance technique importante. C'est dans ce domaine que 3ZYX souhaite proposer ses services, afin que l'idée du client devienne une réalité.

Ce projet permet aussi de se réapproprier une fabrication locale, en cycle court, en contact direct avec le client particulier ou professionnel.

Aujourd'hui, 3ZYX travaille pour des architectes, des entreprises artisanales, quelques industriels et des particuliers.



Christophe Deganne - 3ZYX

L'entreprise met au service de tous une technologie innovante, qui favorise les circuits courts et contribue à l'artisanat 2.0.

OZÉ

La catégorie « OZÉ »
met en avant une campagne particulièrement
exemplaire, tant dans la présentation de son projet
que dans l'animation et le succès de celui-ci
sur la plateforme de financement participatif.

ozetousacteurs-manche.fr

Coton et Cotentine Saint-Sauveur le Vicomte

Le projet

« Cotentine depuis 2 ans, j'ai eu le projet un peu fou - pour moi qui suis plutôt une personne de nature sage et raisonnable - de tenter la grande aventure de l'auto-entreprise. Le projet un peu fou de changer de perspective professionnelle pour vivre une aventure extraordinaire et lancer un projet de créations textiles éthiques afin de valoriser le Cotentin. Le COTON, parce que c'est une matière textile que j'affectionne particulièrement, et à laquelle je m'identifie : le coton se veut simple, naturel et solide. La COTENTINE, parce que c'est ce que je suis devenue : une jeune femme qui se revendique certes normande, mais surtout cotentine ! Mes objectifs : lancer la marque Coton et Cotentine, lancer une gamme de créations textiles, aménager un local dédié », Anne-Claire Decaen, créatrice.

La campagne

La campagne était prévue sur 45 jours avec un objectif financier à atteindre de 1 750 €. Dès les premiers jours, elle a suscité un fort engouement, avec un compteur qui grimpait rapidement. Au final, 65 contributeurs ont soutenu ce projet représentant une collecte de 2 420 €.

Répartition de la collecte



Anne-Claire Decaen - Coton et Cotentine

Avec un projet - Made in France - bien construit, une présentation bien ficelée, des contreparties attractives, elle a mené une campagne de financement participatif exemplaire.

NOTES



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.



NOTES



Horizontal dotted lines for taking notes, spanning most of the page width.



Conseil départemental de la Manche
Direction du développement
et des affaires européennes

02 33 **055 550** | 50050 Saint-Lô cedex | entreprendre.manche.fr