



Zone de Kerven - BP 30122 - 29401 LANDIVISIAU Tél. 02 98 68 42 41 - Fax 02 98 68 12 98 www.pays-de-landivisiau.com

L'objectif de cette lettre d'information est de communiquer sur l'actualité économique de notre territoire et de montrer ainsi le dynamisme du tissu économique local.

Accessible à tous, l'inscription est gratuite à l'adresse suivante :

economie@pays-de-landivisiau.com

### DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE

**ZONES D'ACTIVITES** 

Les investissements sur les zones d'activités du territoire se poursuivent ou sont en cours (achats de terres et travaux d'aménagement de zones) :

- L'extension de la ZA de Kermat à Guiclan
- L'extension de la ZA de Triévin à Plouvorn
- L'extension de la ZA du Vern à Landivisiau
- La création d'une nouvelle ZA à Créac'h Iller à Landivisiau
- La réhabilitation de la ZA du Fromeur à Landivisiau
- L'industrialisation du site Gad, ZA de la Tannerie à Lampaul Guimiliau

En 2019, la CCPL a ainsi investi 1 million d'euros pour le développement économique des zones communautaires. En 2020, ce sont près 4 millions qui seront investis.

## INTELLIGENCE ARTIFICIELLE FRENCH TECH BREST +

Du 4 au 6 mars, 3 journées gratuites (hors formation) pour repartir avec les bonnes clés de compréhension. L'Intelligence Artificielle est transversale et impactera demain tous les secteurs d'activité. Comment anticiper l'évolution des métiers ? Quelles bonnes pratiques d'Intelligence Artificielle en entreprise ? Quels outils mettre en place ?

https://brest-is-ai.com/



# AIDES AUX ENTREPRISES

Depuis juillet 2018, la Communauté de Communes du Pays de Landivisiau, avec l'aide de la Région Bretagne, a mis en place un dispositif à destination des petites entreprises : le Pass Commerce et Artisanat (création, reprise, modernisation ou extension d'activité). Cette aide a pour objectif de moderniser et de dynamiser l'activité du commerce sur l'ensemble des communes du territoire communautaire. Depuis sa mise en place, 27 projets ont été financés pour un montant d'investissement de plus de 800.000 € (matériels et travaux), des subventions de 125.000 € dont une aide directe de la CCPL de 62.500 €. Contact : Mathilde FREYARD m.freyard@pays-de-landivisiau.com

#### JEUNES AGRICULTEURS

PASS COMMERCE

Depuis 2003, la Communauté de Communes soutient également la filière agricole sur son territoire en accordant une aide de 3.000 euros pour la création ou la reprise d'exploitation par des jeunes agriculteurs. Depuis sa mise en place, 129 agriculteurs ont bénéficié de ce dispositif pour un montant total de 264.000 €. Contact : Nicole JEZEQUEL n.jezequel-abernot@pays-de-landivisiau.com

#### RETENEZ LES DATES LA SPHERE - LANDIVISIAU

La Sphère, espace de coworking de la Communauté de Communes du Pays de Landivisiau, propose régulièrement des ateliers gratuits pour les professionnels :

#### Mardi 10 mars de 12h30 à 14h

Des relations presses adaptées à vos besoins ! Cernez votre périmètre et construisez votre propre outil. Atelier animé par Anne Gaëlle MORIZUR, Autrice et ancienne Attachée de Presse

#### Mardi 10 mars de 18h30 à 20h

e-Randodev, dispositif de coaching innovant proposé par IdJINov et Philao Mercredi 25 mars de 18h30 à 20h

Conférence CHATONS (Collectif d'Héber-geurs Alternatifs et Ouverts Neutres et Solidaires) organisée dans le cadre de la Semaine des Usages Numériques du Pays de Morlaix qui aura pour fil rouge, le numérique éthique et écologique

https://morlaixnumerique.fr/la-semaine-des-usages-numeriques-2020

#### Mardi 7 avril de 12h30 à 14h

Linkedin animé par Marie K

Information et inscription economie@pays-de-landivisiau.com ou 02 98 68 42 41



la Sphère

#### **NOUVEAUTE**: Atelier culinaire

#### Vendredi 27 mars - 12h30/14h30

- Vous êtes dirigeant et souhaitez inviter vos clients de manière innovante et originale ;
- Vous êtes commerçant et souhaitez rencontrer d'autres acteurs du territoire ;
- Vous souhaitez tout simplement enrichir votre réseau professionnel ;

Venez cuisiner et manger sain à la Sphère, espace de Co-working du Pays de Landivisiau, 32 rue Georges Clémenceau à Landivisiau.

Atelier proposé par la Communauté de Communes du Pays de Landivisiau et KENVAD. Inscription obligatoire à <u>economie@pays-de-landivisiau.com</u> ou au 02 98 68 42 41 (50€ HT par personne l'atelier)

L'idée est de proposer un atelier, le dernier vendredi de chaque mois.



#### INDUSTRIE

#### SERMA - LAMPAUL GUIMILIAU

Depuis plus de 30 ans, la SERMA est implantée zone de la Tannerie à Lampaul-Guimiliau. La SERMA conçoit, fabrique et installe divers équipements standard ou sur mesure en inox, acier ou aluminium pour l'industrie agro-alimentaire. Elle intervient dans trois domaines : le process agro-alimentaire (lignes de production), le matériel de construction (passerelle, garde-corps, escalier...), le matériel agro-alimentaire pour l'hygiène et la protection (grilles d'évacuation, plinthes, protection de portes...). Ses clients se situent sur la France entière. Auparavant dirigée par Alain MARIE, l'entreprise vient de trouver un repreneur en la personne de Lionel SCANFF. Technicien de bureau d'étude pour l'aéronautique, ingénieur et responsable technique pour l'industrie puis directeur, Lionel SCANFF a également été délégué régional adjoint de l'IUMM 35-56. Fort de ces expériences, il a souhaité reprendre une entreprise qui correspond à ses attentes et à ses valeurs : la SERMA. Le dernier gros chantier en date a été réalisé pour l'usine flambant neuve de la conserverie FURIC à Penmarch. Dans un article consacré à l'entreprise dans le Télégramme du 24 février dernier, Sten FURIC se réjouit d'un très bon démarrage et souligne les progrès réalisés notamment sur l'ergonomie des postes en collaboration avec la CARSAT. La SERMA compte aujourd'hui 37 salariés. Tél. 02 98 68 76 26 www.serma-inox.fr





#### AGRICULTEURS DU PAYS DE LANDI – BODILIS

A l'initiative de 5 agriculteurs du Pays de Landivisiau, l'association des « Agriculteurs du Pays de Landi » vient de voir le jour. En la créant, les agriculteurs ont souhaité structurer toutes les actions individuelles menées sur le territoire. L'objectif est de faire connaître au plus grand nombre l'agriculture en général en ouvrant les portes des fermes et en proposant des animations. Les agriculteurs, exploitants ou salariés agricoles, souhaitant les rejoindre sont les bienvenus. Les premiers évènements se dérouleront les 13 et 14 juin 2020 sur la ferme de Marc LE VERGE, Président de l'association. Au programme du week-end : l'Agri-Noz et « Tous à la Ferme » autour d'un seul thème « le local », producteurs bien-sûr mais également transformateurs, artisans, commerçants, artistes... Un programme riche (musique, rando-ferme, baptême de tracteur, marché de producteurs, concours international de bisous de cochon ! et restauration à la ferme...) afin que les petits et les grands s'amusent en apprenant. Programme complet disponible sur

https://www.agris-paysdelandi.com/

Si vous souhaitez y participer en tant que bénévole, agriculteur ou entreprise, contacter l'association





agriculteurspaysdelandi@gmail.com



#### **AGRILOCAL 29 – FINISTERE**

Agrilocal 29 est une plate-forme de mise en relation entre les producteurs locaux/les entreprises locales et les acheteurs de la restauration collective. Elle simplifie l'accès à la commande publique et sécurise les achats des responsables de cuisine. Agrilocal29 est en phase de déploiement à l'échelle du Département depuis septembre dernier. A ce jour, 170 fournisseurs dont 112 producteurs ont montré leur intérêt pour la restauration collective en s'inscrivant sur Agrilocal29. 91 acheteurs dont 31 collèges publics utilisent désormais cette plate-forme ou s'engagent dans la démarche. Agrilocal 29 est un projet du Conseil départemental du Finistère, en partenariat avec les Chambres d'agriculture de Bretagne, la Maison de l'agriculture biologique du Finistère, la Chambre de métiers et de l'artisanat, l'ABAPP et le Parc naturel régional d'Armorique. Pour favoriser les échanges, mieux comprendre les préoccupations de chacun, des visites d'exploitation sont proposées dont une le jeudi 12 mars de 14h30 à 17h à l'exploitation bovine de Sébastien PERON à Commana au lieu-dit Roscoat. Inscriptions à agrilocal29@finistere.fr





#### **NEGOCE/COMMERCE**

#### **BAR EPICERIE LE GUIM'S - GUIMILIAU**

Après 20 ans dans la même entreprise, Yann ALLAGUI avait désir de faire évoluer sa situation professionnelle. Ayant depuis toujours en tête d'avoir son propre commerce, c'est tout naturellement a saisi l'opportunité du départ en retraite des gérants du barépicerie « Chez Guy & Anita ». Depuis le 1er février, Yann et



son épouse Sandrine ALLAGUI sont les nouveaux propriétaires du commerce rebaptisé « Le Guim's ». Les nouveaux gérants ont apporté leur touche : réaménagement du bar et du magasin, travaux de peinture... l'idée étant de gagner en espace. Dans un premier temps, ils conservent les mêmes services dont la livraison à domicile, dépôt de gaz, journaux, souvenirs bretons (bijoux, vêtements, décorations...). Dans un second temps, ils souhaitent intégrer un service de retrait d'argent et un rayonnage biologique et équitable : service de vrac, épicerie fine, fromage et viande en partenariat avec les producteurs locaux. Pour la partie bar, outre une amplitude horaire élargie, quelques nouveautés à venir : installation d'un jeu de fléchettes et d'un écran pour la retransmission d'évènements sportifs. L'idée étant de répondre à la demande relevée lors de leur étude de marché. A noter également que Yann ALLAGUI a bénéficié d'un prêt d'honneur d'Initiative Pays de Morlaix pour la reprise du commerce.

Tél.: 09 64 18 18 84

#### LA PERLE DES CHAMPS -**BERVEN PLOUZEVEDE**

Créée il y a 50 ans et reprise en 2016 par Grégory et Estelle GUENEGAN, les Etablissements NEDELEC, négoce et conditionnement de pommes de terre, proposent une nouvelle activité de



vente directe de légumes et fruits via le magasin « LA PERLE DES CHAMPS ». Jean Jacques GUENEGAN, père de Grégory et salarié de l'entreprise, expérimenté à la vente sur les marchés, s'occupe du magasin les lundis, mercredis et vendredis de 9h à 12h30 et de 15h à 18h ainsi que les samedis matin, de 9h30 à 12h. Il propose un large choix de pommes de terre, de légumes de saison, et de pommes cultivées à proximité. On y trouve également des fruits, des produits locaux (thé, miel...) et les conseils avisés du vendeur. L'entreprise compte aujourd'hui 6 salariés. Tél.: 02 98 69 98 52

#### SUPER U - LANDIVISIAU

Laurence et Sylvain **GEFFRAY** sont les nouveaux dirigeants du Super U, 63 rue du Général de Gaulle Landivisiau. **Après** une carrière de cadre dans une société agro-alimentaire pour Sylvain **GEFFRAY** de responsable et commerciale pour GEFFRAY, Laurence le couple a choisi de prendre un nouveau départ dans le milieu de la grande distribution. Ils



ont alors suivi le parcours de formation «U enseigne» et viennent de prendre la direction du SUPER U de Landivisiau. Tout comme leurs prédécesseurs, les nouveaux dirigeants souhaitent continuer à mettre en avant les produits transformés et fabriqués sur place, travailler directement avec les producteurs locaux tout en enrichissant cette gamme par des nouveaux produits, agrandir le rayon bio et étoffer la gamme de service proposée

à sa clientèle (matériel location, drive..). Fortement impliqués dans la vie locale à Guérande, les nouveaux propriétaires espèrent également s'investir localement. Tél. 02 98 68 33 91



#### ARTISANAT

#### ATELIER D'Auré - LANDIVISIAU

Après avoir travaillé pendant 15 ans chez un tapissier décorateur. Aurélie FEUNTEUN-PENN a souhaité voler de ses propres ailes et ouvrir son atelier. Afin d'élargir ses compétences de



tapissier d'ameublement, elle a alors suivi une formation de sellerie nautique et d'abat-iouriste. Aujourd'hui. l'atelier d'Auré propose à sa clientèle la réparation et la confection de sellerie de bateau, skaï, barnum, bâches, la fabrication d'abat-jour, la réalisation de rideaux sur mesures, la réfection de fauteuils à

l'ancienne, le changement de tissu sur les chaises et canapés... L'atelier situé 13 passage Domremy, près de l'emblématique cheval de Landivisiau, est ouvert du lundi au vendredi. le samedi étant réservé pour des rendez-vous individuels. Aurélie FEUNTEUN-PENN se déplace à domicile pour la prise de mesures et réalisation de devis. Tél. 06 60 15 67 50







#### RESTAURATION

### MES PAPILLES SCINTILLENT - PLOUNEVENTER

Audrey KERCRET touiours eu appétence une particulière pour la cuisine. Elle s'est d'ailleurs lancée en tant que chef à domicile et traiteur il y a deux ans. tout en continuant se former. Il quelques У mois, la mairie de



Plounéventer lance un programme de réhabilitation de locaux et propose des cellules commerciales à la location. L'activité de traiteur connaissant un vif succès (les clients viennent de Brest, Morlaix, Carantec, Plouescat, Landerneau, Landivisiau...),

Audrey KERCRET saisit l'opportunité et y ouvre un magasin. Depuis le 17 février, elle propose un large choix de plats à emporter salés et sucrés ou à déguster sur place (capacité de 10 couverts). A noter que la chef travaille avec des produits de saison, en circuits courts et continue à proposer des ateliers culinaires pour adultes et enfants. Mes papilles scintillent sont ouverts le lundi de 11h à 13h30, mardi et mercredi de 11h à 13h30 et de 16h à 20h30, samedi de 9h30 à 13h30 et de 16h à 20h30 et le dimanche de 9h à 12h.



www.

Tél. 07 68 13 44 66

#### **FORMATION**

### PERMANENCE CONSEILLER FORMATION REGION BRETAGNE

Un conseiller emploi/formation tiendra une permanence dans les locaux de la Maison des Services aux Publics, 36 rue Georges Clémenceau à Landivisiau.

A destination des demandeurs d'emploi, des salariés et des entrepreneurs, l'objectif est d'informer sur l'offre de formation disponible, sur les financements possibles des



parcours de formation et d'accompagner dans le montage des dossiers de financement de formation. Pour le premier semestre 2020, les permanences auront lieu le matin, les lundis 27 avril, 27 mai et 15 juin 2020.

L'accueil se fait uniquement sur rendez-vous au 02 98 33 18 26.

#### **SERVICES**

#### **OBJECTIF PERMIS – GUICLAN**

Enseignant la conduite depuis 1993, Claude PINCEMIN a créé Objectif Permis, il y a 10 ans. A ctuellement, l'entreprise qui compte un effectif de 11 personnes



dont 3 moniteurs motos, a 4 agences à Morlaix, Plouigneau, St Pol et Landivisiau. Dans le cadre du développement de l'activité et afin de se différencier par rapport à ses concurrents, Claude PINCEMIN vient de mettre en place un centre d'entraînement et de formation pour la conduite motos, scooters et poids lourds sur la Zone d'Activités de Kermat à Guiclan. Cette infrastructure unique en Nord Finistère dispose de deux pistes de motos éclairées de 130 mètres et d'une surface bitumée de 5.000 m² pour l'entraînement ainsi que de deux pistes poids lourds en cours d'agrément. Une réforme entrant en vigueur en 2020 va rendre plus technique l'obtention du permis moto avec une épreuve théorique (code moto : 40 questions) et une épreuve pratique qui nécessite des infrastructures comme celles d'Objectif Permis. Seules les personnes inscrites à l'examen avant le 1er mars et ayant passé le permis avant le 31 août 2020 ne seront pas concernées par la réforme.

Tél. 02 98 63 50 50 objectif.permis@orange.fr

#### LU DANS LA PRESSE

#### **CROQ'OIGNONS ET CIE – SAINT VOUGAY**

Le magazine TERRA du 7 février dernier consacre une double page au magasin CROQ'OIGNONS ET CIE implanté au bourg de Saint-Vougay. Outre les légumes frais, vous y trouverez des œufs, farines, miel, bières, vins, gâteaux... et un coin salon où Gwen GOURVIL accueille également ses clients.

Article complet:

https://www.terra.bzh/saint-vougay-29-croqoignon-et-cie-remet-de-la-vie-dans-le-bourg

### CHRISTOPHE MINKENDORFER – LOCMELAR

Le Ouest France du 7 janvier met à l'honneur Christophe MINKENDORFER, forgeron coutelier à Locmélar qui fabrique des couteaux uniques qui lui valent d'être connu et reconnu dans le monde des passionnés de coutellerie notamment.

Tél. 06 88 28 84 73