



FLASH ÉCO

LA LETTRE ÉCONOMIQUE
DU PAYS DE LANDIVISIAU

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 :
conomie@pays-de-landivisiau.com



NUMERIQUE ET INTELLIGENCE COLLECTIVE

LA SPHERE - LANDIVISIAU

Accompagnement à l'innovation - Mercredi 20 mars de 12h30 à 13h30.

L'UBO Open Factory, le FabLab de l'Université de Bretagne Occidentale, prépare le lancement de la deuxième édition de son programme d'accompagnement à l'innovation : Disrupt Campus UBO. Vous êtes salarié ou indépendant et vous souhaitez vous former aux processus d'innovation collaborative ? Vous êtes décideur d'une structure qui rencontre une problématique d'innovation et/ou de transition numérique et vous êtes à la recherche d'un dispositif original pour vous accompagner dans votre projet, tout en vous permettant, à vous et/ou à votre équipe, d'être formé ? Alors, Disrupt' Campus UBO peut répondre à vos besoins en formation et en accompagnement. Pourquoi participer ? Pour bénéficier d'un regard neuf sur vos problématiques d'innovation et/ou de transition numérique. Pour vous former aux processus d'innovation collaborative, inspirés de l'intelligence collective, du design & du développement par la clientèle. Pour découvrir et expérimenter de nouvelles méthodes de travail en équipe que vous pourrez réutiliser avec vos collaborateurs. Venez échanger sur le sujet avec Sarah NOLL, formatrice du **Disrupt Open Campus**



Vendre sur internet - Mardi 26 mars de 12h à 14h

Dans le cadre de la semaine des usages numériques, Stevan ROLLAND, com'1 bonne idée et Laurence BOUREL, avocate animeront un atelier sur le thème de la vente sur internet, l'objectif sera de présenter et d'échanger autour de la boîte à outils pour se lancer et éviter les écueils. Inscription auprès de la Communauté de Communes à conomie@pays-de-landivisiau.com ou par téléphone au 02 98 68 42 41. N'hésitez pas à apporter votre sandwich !

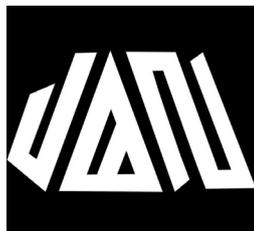


SEMAINES DES USAGES NUMERIQUES

La semaine des usages numériques se déroulera du 23 au 31 mars 2019. Plusieurs événements gratuits (ateliers, conférences, visites) sont proposés pour les entreprises, les collectivités et pour tout public. Programme complet <http://morlaixnumerique.fr/evenements/>



JEUNES AMBASSADEURS DU NUMERIQUE



Vous avez une activité professionnelle et vous vous sentez étranger au monde de l'informatique ?

Faites appel aux Jeunes Ambassadeurs du Numérique (JAN) ! Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé et gratuit, pour pallier les difficultés que vous rencontrez en informatique, internet ou nouvelles technologies...

Le projet « JAN », porté par l'association les Petits Débrouillards Grand Ouest, est un projet-pilote visant à favoriser le développement des usages numériques chez les professionnels du territoire, ainsi que l'insertion professionnelle des jeunes. Contact : 06 76 81 13 15
jan.morlaix@gmail.com



ZOOM

BNI - LANDIVISIAU

BNI (Business Network International) est un réseau d'affaires professionnel, basé sur la recommandation mutuelle.

Il est organisé en groupes de travail d'au moins 35 personnes avec un seul représentant par

profession pour éviter les conflits d'intérêt. Avec 200 000 membres dans le monde et une expérience de 34 ans, l'efficacité de ce premier réseau d'affaires basée sur la solidarité, la confiance et l'entraide n'est plus à prouver. Un groupe est en cours de constitution à Landivisiau. Les rencontres ont lieu tous les mercredis de 7h15 à 9h. Si vous êtes intéressé(e), n'hésitez pas à contacter Barbara TURPIN au 06 77 01 52 45 ou par courriel à barbara.turpin@bni-directeurs.fr



INNOVATION

ALCYONE - SIZUN



(crédit photo Le Cosmonaute)

ALCYONE est un collectif composé de Guillaume LARREUR, designer de mobilier et d'espace et Anne MERCERON, graphiste et designer. Tous deux issus de l'Ecole Européenne Supérieure d'Art de Bretagne (EESAB), ils ont également une formation dans l'agencement intérieur et la conception de mobilier et sont installés à Sizun. Spécialisée dans le design d'objets (issu de l'artisanat et de l'industrie), l'activité de l'agence consiste à utiliser les arts et les sciences appliquées pour améliorer notamment l'esthétique, l'ergonomie, la fonctionnalité et l'utilisabilité d'un produit. Ils interviennent dans trois domaines : la conception de produit et mobilier, l'élaboration d'espaces privés, publics et domestiques et le développement d'identités visuelles. C'est ainsi qu'ils ont collaboré avec une start up au projet Familink. L'objectif était de créer l'enveloppe d'un cadre numérique destiné aux personnes âgées et de l'adapter au niveau ergonomique, pratique, écologique et design. ALCYONE collabore également avec des bureaux d'études en développement industriel. Plus récemment, ils ont participé à l'aménagement complet et à la création du mobilier du Cosmonaute à l'Espace des Capucins à Brest. Ce travail a notamment permis un partenariat avec l'entreprise Oxymax à Sizun pour une pièce ornementale en dentelle métallique.

Tél. Guillaume Larreur 06 46 54 18 41 et

Anne Merceron 06 50 40 26 10

alcyone.design@gmail.com



INDUSTRIE

LA LAMPAULAISE DES SALAISONS - LAMPAUL GUIMILIAU

Après quelques années d'instabilité économique, la Lampaulaise de Salaison a été rachetée en 2017 par la Cooperl, coopérative née en 1966 en Bretagne et spécialisée dans la production porcine de l'amont



à l'aval. La Cooperl réalise un chiffre d'affaire de 2,2 milliards d'euros et compte un effectif de 7.000 salariés. Les 2.700 éleveurs-adhérents de la Cooperl sont ainsi les propriétaires du capital social de la coopérative. Ce rachat engendre une harmonisation progressive de La Lampaulaise de Salaison avec les autres filiales du groupe. La Lampaulaise de Salaison produit 29 000 tonnes par an : 90% de jambons destinés à la GMS (grande et moyenne surface), à la coupe, à la RHD (restauration hors domicile) et à l'industrie ainsi que 10% de blancs de volailles destinés à la GMS et à la RHD. Les 4 priorités de la Cooperl sont : la sécurité des hommes, la sécurité des aliments, la satisfaction de la clientèle, la pérennisation des sites industriels. Pour répondre à ces priorités, la Cooperl investit sur le site de Lampaul Guimiliau. Pour l'ergonomie des postes de travail, elle a misé sur la cobotique (collaboration hommes/robot) afin de supprimer le port de charges lourdes, sur de nouveaux systèmes d'aide à l'emballage (banderoleuse filmeuse). A également été mis en place des détecteurs de métaux, trieuses pondérales et palettisation, un nouveau système de filtrage de l'air, une imprimante industrielle pour l'étiquetage... La Cooperl mise aussi sur la R&D puisque le service de 6 personnes va prochainement accueillir deux salariés supplémentaires. Le site de Lampaul Guimiliau a un effectif de 470 salariés et 100 tâcherons au désossage, entre 30 et 90 intérimaires renforcent la production.

www.

KERBOAS CDEAI - GUICLAN

Depuis le 11 janvier, l'entreprise KERBOAS, zone de Kermat à Guiclan, a été reprise par le groupe SQUIBAN dont le siège est à Plougastel-Daoulas. Créée en 1972, SQUIBAN est spécialisée en installation d'équipements de serres industrielles et de centre de recherche, électricité générale, industrielle et tertiaire. Le rachat de plusieurs entités en Bretagne, Ille et Vilaine et Loire Atlantique ont permis au groupe de développer sa zone d'intervention et ses activités qui sont aujourd'hui l'énergie, le traitement de l'eau et le traitement de l'air. L'acquisition de KERBOAS permet d'asseoir et de

conforter l'offre du groupe notamment en matière d'énergie et de traitement de l'eau. Raphaël POULARD est le Chef d'Agence à Guiclan. Julien MORIZUR du Groupe SQUIBAN est chargé du développement. Aujourd'hui, le groupe SQUIBAN compte plus de 100 salariés répartis sur 11 sites dont 15 personnes à Guiclan. Tél. 02 98 29 92 61



www.



ARTISANAT

PPS Peinture, Plâtrerie, revêtements de Sols - LANDIVISIAU

A à peine 30 ans, la création de son entreprise est pour Vincent LE DEUN l'aboutissement de son parcours scolaire et professionnel. Après avoir été formé du BEP au BTS aux techniques de l'habitat et de l'architecture,



son dernier poste l'a amené à être conducteur de travaux. Récemment installé sur la zone du Fromeur, Vincent LE DEUN y a créé l'entreprise « PPS », spécialisée dans la peinture intérieure et extérieure, il complète son offre en plâtrerie et revêtements de sol. Notons également que Vincent LE DEUN a bénéficié d'un prêt d'honneur pour la création de son entreprise. Tél. 06 26 58 51 12



CARRÉ VERT PAYSAGES - PLOUNEVENTER

Fort d'une dizaine d'années en tant que salarié, Maxime MENEZ a décidé de prendre son envol et de créer son entreprise Carré Vert Paysages à Plouneventer. Titulaire d'un Bep et Bac Pro en aménagement paysager, il a complété son cursus en se formant à la maçonnerie paysagère. Aujourd'hui, il propose à ses clients de concevoir et réaliser leurs aménagements extérieurs. Il intervient ainsi pour les jardins, terrasses, bassins, clôtures, revêtements sol et maçonnerie paysagère. Tél. 06 80 55 46 63



www.



ARTISANAT (suite)

NICO GUILLOU – SAINT VOUGAY

La commune de Saint-Vougay compte un nouvel artisan depuis le début de l'année. Nicolas GUILLOU est titulaire d'un Bac Pro menuisier complété par un Cap Miroitier et pose de châssis PVC et Alu. A 40 ans et avec une solide expérience de plus de vingt ans, il a décidé de se mettre à son compte. Il intervient pour la rénovation intérieure de la maison (placo, parquet, lambris) mais également pour la mise en place de menuiseries intérieures et extérieures, verrières, terrasses, abris de jardins, clôture...



Tél. 06 72 21 99 44 nico.guillou29440@gmail.com

HOTEL-BAR-RESTAURANT

RESTAURANT A L'OUEST - GUICLAN

Après plusieurs mois de travaux, la commune de Guiclan vient de terminer la réhabilitation de l'ancien restaurant de la commune. André LE NEN, résidant à Guiclan et souhaitant depuis de nombreuses années se mettre à son compte, a saisi l'opportunité qui s'offrait à lui d'ouvrir son propre restaurant. Il bénéficie d'une solide expérience de cuisinier qui l'a mené de Brest au Japon, puis une douzaine d'années en tant que chef cuisinier à Saint-Jacques à Guiclan, et enfin à Ouessant. Aujourd'hui, revenu au pays, André LE NEN œuvre en cuisine pour confectionner des menus faits maison tous les midis de la semaine à ses clients. Sur le principe d'un self-service, chacun trouvera à se restaurer au buffet froid pour les entrées et au buffet chaud où deux plats du jour sont proposés. Le vendredi soir et le dimanche soir, des pizzas à emporter sont également disponibles. Le restaurant, décoré par le graffeur Nazeem de Brest, dispose de 80 couverts et est également ouvert le samedi midi sur réservation uniquement. Tél. 02 98 68 31 06



HOTEL - BAR - RESTAURANT LE PATIO - LANDIVISIAU



Jean-Marie PORCHER, après une riche expérience dans le milieu des assurances, a souhaité reprendre avec son épouse, Mathilde, le bar, restaurant, pizzeria tenu par ses parents depuis 1980. Ce passage de relais a été l'occasion de transformer complètement l'agencement du restaurant pour gagner en fluidité lors du service et améliorer l'aisance des clients. Les repreneurs ont ainsi acheté la maison mitoyenne à l'établissement, ont changé la cuisine et la réserve de place, créé un bar et transformé totalement l'accueil. Ils ont également relooké la façade gagnant ainsi en visibilité. Grâce à ces transformations, le restaurant ne désemplit pas du mardi au samedi soir d'autant que le vendredi et le samedi, le service est proposé jusqu'à 22h30. A noter qu'une équipe de six personnes s'attelle en cuisine et en salle.

www.

BAR DE L'ENCLOS - LAMPAL GUIMILIAU

Dimitri DUCHER et sa conjointe Olivia RODRIGUEZ viennent de reprendre le bar de l'Enclos à Lampaul-Guimiliau. Après avoir été cuisinier et boulanger, Dimitri DUCHER a rejoint son épouse qui travaillait dans un élevage porcin en Dordogne. Puis ils



ont repris une exploitation agricole en Finistère pendant 4 ans. Aujourd'hui, ils font le choix d'une nouvelle vie en reprenant le bar de l'Enclos. Après quelques travaux dans l'arrière salle, Dimitri DUCHER et Olivia RODRIGUEZ accueillent depuis peu leurs clients dans un esprit convivial. Leur projet : création d'une équipe de fléchette et de billard, soirées à thèmes et proposition d'assiettes apéro... Notons qu'ils ont bénéficié d'un prêt d'honneur à taux zéro d'Initiative Pays de Morlaix dans le cadre de la reprise. Tél. 02 98 68 73 29

HOTEL - BAR - RESTAURANT (suite)

BAR L'INDIGO – SAINT-DERRIEN

Morgane JEZEQUEL a une expérience professionnelle de plus de 16 ans dans le domaine de la vente et du commerce. Suite à un licenciement, elle a vite saisi l'opportunité de créer son propre emploi par la reprise du bar-tabac « Natykyé ». Native de Saint-Derrien, la jeune



entrepreneuse souhaite faire revivre le lieu en montant des équipes de billard, fléchette et babyfoot. L'INDIGO est ouvert tous les jours sauf le lundi et on peut y trouver un dépôt de pain, du gaz, un point retrait bancaire... Morgane JEZEQUEL a bénéficié d'un prêt à taux zéro d'Initiative Pays de Morlaix pour la reprise de l'établissement. Tél. 02 98 72 08 87

NEGOCE - COMMERCE

LA VILLA CHOCOLATS – LANDIVISIAU



La Villa Chocolats est un magasin spécialisé dans la vente de chocolats artisanaux mais également de bonbons, de compositions de bonbons, nougats et dragées. La boutique dispose de 130 variétés de chocolats confectionnés par un artisan belge et un artisan normand. Amélie BLERLOT, originaire de Roscoff, a profité de l'opportunité de reprendre la Villa Chocolats pour revenir au pays. Gaëlle CUEFF, salariée, reste fidèle au poste. Parmi les projets d'Amélie BLERLOT, la vente aux professionnels, le partenariat avec les écoles pour des financements de projets, les salons et des stands éphémères lors de manifestations. Outre les produits proposés auparavant, un rayon épicerie fine vient compléter la gamme avec des produits locaux (thés, bières, terrines, soupes, épices et confitures...). Tél. 02 98 67 89 60

SERVICE FINOMYS – LANDIVISIAU



FINOMYS est une société d'expertise comptable implantée sur Landivisiau et Landerneau. Marie-Hélène LIJOUR exerçant en tant qu'expert-comptable sur Landivisiau depuis 2006 et Norbert BEUZEN sur Landerneau depuis 2001 ont travaillé ensemble pendant 26 ans au sein du même cabinet. Leur entente, une similitude dans l'approche du métier au quotidien, dans la valeur travail et dans la relation humaine en plus d'une vision commune de l'avenir les conduisent à s'associer pour mener ensemble ce projet de reprise de leurs bureaux respectifs et créer la société FINOMYS. Composée d'une équipe de 18 personnes, avec des compétences pluridisciplinaires, la société FINOMYS accompagne les entreprises et associations dans des missions d'expertise comptable, de la création ou de la reprise à la transmission de l'entité. Pour compléter ses équipes, la société FINOMYS souhaite dès à présent intégrer un collaborateur comptable ainsi qu'un collaborateur pour les missions sociale et juridique.

Contacts Landivisiau - Zone du Vern - Tél. 02 98 68 23 02

mh.lijour@finomys.fr

REUNIONS D'INFORMATIONS AUX ENTREPRISES

BRETAGNE COMMERCE INTERNATIONAL

Les Conditions Générales de Vente export : pourquoi et comment ?

Le 14/03/2019 - 14h00>16h30 dans les locaux de la CCIMBO Morlaix, Aéroport

Rôle des Incoterms dans l'environnement du commerce international – Brest

Le 19/03/2019 - 9h00> 12h00 dans les locaux de la CCIMBO Brest, 1 place du 19ème R.I.

Pour plus d'information :

<https://www.bretagnecommerceinternational.com/agenda/ateliers/>

Contact : Christine MARTINAIS, Chargée de projets ateliers d'information - Tél. 02 99 25 04 28

c.martinais@bretagnecommerceinternational.com



REUNIONS D'INFORMATIONS AUX ENTREPRISES (suite)

PERFORMANCE BRETAGNE RESSOURCES HUMAINES + - CCIMBO MORLAIX

Cofinancée par le Conseil régional de Bretagne, l'Etat et l'Europe (FEDER), Performance Bretagne Ressources Humaines Plus est un programme opérationnel, sur mesure, modulable, levier de la performance RH des entreprises. Recruter, fidéliser ses collaborateurs, optimiser son organisation, mettre en place les entretiens professionnels sont autant de problématiques auxquelles le chef d'entreprise doit, souvent seul, faire face au quotidien. Un appui extérieur peut s'avérer bénéfique. Avec la conseillère RH de la Chambre de commerce et d'industrie, à partir d'un état des lieux de vos pratiques, vous découvrirez des méthodologies et outils RH concrets pour répondre à vos besoins et vous serez accompagnés dans leur mise en œuvre. Ce programme est soutenu par l'Etat, la Région et l'Europe à hauteur de 50%.

Dates : selon calendrier défini avec l'entreprise.

En savoir plus : Gisèle Kermarec – 02 98 62 39 52

gisele.kermarec@bretagne-ouest.cci.bzh

Programme disponible sur le site internet



www.

PASSEPORT COMMERCIAL ENTREPRISES INNOVANTES

Dans le cadre du réseau des 7 Technopoles Bretagne, le Technopôle Brest-Iroise organise un cycle de 4 jours de formation intitulé Passeport Commercial qui aura lieu les 28 & 29 mars dans les locaux du Technopôle Brest-Iroise, 525 avenue Alexis de Rochon à Plouzané. Ce passeport s'adresse aux porteurs de projets et aux entreprises innovantes de moins de 3 ans accompagnés par une technopole de Bretagne. Il est organisé dans le cadre du dispositif Emergys de la Région Bretagne (prise en charge 50% des frais de participation). Ce programme collectif vise à renforcer les compétences commerciales, marketing et stratégique des jeunes dirigeants confrontés au futur développement de leurs entreprises innovantes.



Contact : Technopôle Brest-Iroise - Tél : 02.98 05 44 51

sandra.guyodo@tech-brest-iroise.fr

ENVIRONNEMENT

COLLECTE DECHETS DANGEREUX DES ENTREPRISES

Dans de nombreuses déchèteries publiques, seuls les déchets non-dangereux des professionnels sont acceptés. Les artisans qui génèrent des déchets dangereux en petites quantités se trouvent en difficulté pour gérer de manière réglementaire ces petits flux. En 2019/2020, le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, propose à toutes les entreprises artisanales qui génèrent des déchets dangereux en petites quantités, de bénéficier d'un dispositif spécifiquement adapté pour les aider à assumer leurs responsabilités vis-à-vis de la réglementation qui impose des filières spécifiques pour ces déchets dangereux.

Plus d'informations :

<https://www.crma.bzh/collecte-dechets-dangereux>

Contact : Fanny LE LOUET – Tél. 02 96 76 27 17

lelouet@crm-bretagne.fr

2019-2020

COUP DE BALAI SUR VOS DÉCHETS DANGEREUX

PROFITEZ DE PRIX PRÉFÉRENTIELS



EXEMPLES
DE DÉCHETS
CONCERNÉS :

- Chiffons souillés
- Aérosols
- Cartouches de silicone
- Révélateurs fixateurs
- Restes de mastics, colle...
- Transformateurs (hors PCB)
- Emballages souillés
- Déchets liquides en mélange
- Autres déchets dangereux

Départements 22 et 29 :

Fanny LE LOUET

Tél : 02 96 76 27 17

lelouet@crm-bretagne.fr

Départements 35 et 56 :

Karine LECOQ

Tél : 02 99 65 58 73

lecoq@crm-bretagne.fr



DEMANDEZ VOTRE
COLLECTE SUR
NOTRE SITE
www.crma.bzh

Les informations diffusées sur ce site sont destinées à être utilisées en tant que guide. Elles ne constituent pas une offre de service. Elles ne sont pas destinées à être utilisées en tant que guide. Elles ne sont pas destinées à être utilisées en tant que guide. Elles ne sont pas destinées à être utilisées en tant que guide.

