



30 ANS D'INITIATIVE PAYS DE MORLAIX



Initiative Pays de Morlaix (IPM) fête son 30ème anniversaire à l'Equipôle du Pays de Landivisiau le 6 octobre dernier. Des acteurs économiques du territoire du Pays de Morlaix étaient présents, des chefs d'entreprises, des banquiers (CIC Crédit Agricole Crédit Mutuel de Bretagne Banque Populaire Grand Ouest), des experts-comptables, des techniciens des chambres consulaires et des collectivités locales, des élus Communauté de Communes du Pays de Landivisiau, Haut-Léon Communauté, Morlaix Communauté ainsi que des bénéficiaires d'IPM... Une soirée qui a été l'occasion de mettre en valeur la diversité des entreprises aidées avec leur présence sur le Village des Bénéficiaires :

Atelier Doravanté, Aux Petits Soins, Institut de Beauté Spa Relooking Morlaix, Moulin de Kereon, BIOCEAN, Cidrerie De Cozmezou, Les'Idée O Fleurs, VagaBoutik RosKo, Minoterie Siohan, Redmond Joslyn, Kerven Chocolaterie-Confiserie, Timicmac - Vide Grenier Permanent, Au bien fait, Bio'Med Santé, L'Atelier de Steph, All Purpose Roscoff, Fusionys, Camping Kerlaudy, Chauss'Cé Moi, Equip Club, Atelier Saint Jacques, Brittany Fly Fishing, Ferronnerie Botquelen, Burger Shop Morlaix, Julien Gasté Glacier, Brasserie Da Gousket, Allan Fitcoaching, Maison Autret, Seawood Design, Domaine du Treuscoat, Traiteur Hebrard, Maison Bleue Fleuriste et Fromager à Morlaix, Traiteur Hébrard et le caviste Les Vins O Murs.

Le réseau d'aide à la création et reprise d'entreprises du Pays de Morlaix, présidé par Marc SIMON, dirigeant de Fed-R (formation, études, développement régional) à Saint-Pol-de-Léon, a soutenu, depuis sa création en 1992, 538 projets d'entreprises. Ce sont plus de 6,4 millions d'euros de prêts qui ont contribué à créer ou conforter plus de 2 300 emplois. Avec un taux de pérennité à 3 ans de 98 % et un effet levier bancaire des prêts d'honneur de 10 (1 euro prêté par IPM égal 10 euros prêtés par les banques). Depuis 30 ans, 71 millions d'euros ont été mobilisés dans l'économie du territoire du Pays de Morlaix.

Tél. 02 98 68 42 41



LA SPHERE - ATELIERS

La Sphère, espace de coworking de la Communauté de communes du pays de Landivisiau, propose tous les mois un atelier gratuit pour les professionnels.

Judi 10 novembre de 12h30 à 13h45, un atelier sur « comment utiliser Instagram vidéo dans votre stratégie Marketing ? » se tiendra au 32 rue Georges Clémenceau, à Landivisiau.

Vous souhaitez y participer ? Inscrivez-vous auprès de la CCPL au 02 98 68 42 41



AGRICULTURE

COLLECTIF DE L'ÉCHALOTE TRADITIONNELLE DE BRETAGNE - LANDIVISIAU



Le Collectif de l'échalote traditionnelle de Bretagne est une association créée par les professionnels de la filière dans le but de défendre et de valoriser l'échalote de Bretagne à travers la reconnaissance de l'Indication Géographique Protégée (IGP).

Ce label garantit aux consommateurs l'origine géographique du produit et protège sa dénomination. 103 exploitations agricoles (dont une quinzaine en Bio) ainsi que 14 sociétés de négoce ont actuellement rejoint le Collectif. L'objectif final est d'assurer le maintien de la filière sur le territoire de production actuel tout en protégeant le marché face à la concurrence. En effet, sur le marché des alliums, les acteurs de la filière constatent une confusion au niveau du produit entre l'échalote traditionnelle (opérations majoritairement manuelles, coût de production plus élevé) et l'échalote issue de semis et l'échalion (cultures mécanisées, coût de production plus faible). Par la mise en place de l'IGP «Échalote de Bretagne», il s'agit de mettre en exergue un savoir-faire, de reconstruire l'identité de l'échalote traditionnelle et de ne pas mettre en péril l'avenir de la filière sur notre territoire. Lundi 19 septembre, le collectif a organisé la visite de l'exploitation de M. Jaouen à Plougoulm et la visite de la station de conditionnement des Ets Cadiou à Plouzévédy. Actuellement, l'heure est à la rédaction d'un cahier des charges afin d'obtenir le précieux label. A noter que le collectif est hébergé à l'espace de Coworking «La Sphère», 32 rue Clémenceau à Landivisiau.

Contact : Camille LE MONNIER

Tél. 07 87 29 50 99

contact@latradi.bzh



ARTISANAT

PATISSERIE MAXIME CAROFF - LANDIVISIAU



Maxime CAROFF est le tout nouveau propriétaire de la pâtisserie LE ROY. A tout juste 26 ans et après y avoir travaillé pendant 8 ans en tant qu'apprenti puis en qualité de chef pâtissier, c'est tout naturellement que Maxime CAROFF a saisi l'opportunité du départ à la retraite du dirigeant. Passionné de pâtisserie depuis son enfance, il aura à cœur de contenter les papilles de sa clientèle avec des

nouvelles créations tout en gardant ses pâtisseries classiques. L'effectif de la pâtisserie, chocolaterie, salon de thé est de 4 salariés.

Précisons également que le jeune entrepreneur a bénéficié d'un prêt d'honneur d'Initiative Pays de Morlaix pour la reprise de l'établissement. Tél. 02 98 68 42 88



LE SALON - GUICLAN

C'est au 12 rue de Penzé à Guiclan que Charlotte VEZIN et Pascale LE NEN ont ouvert le Salon de coiffure « SCP COIFFURE ». Associées dans la vie professionnelle, elles sont également mère et fille dans la vie privée. Diplômée de formations qualifiantes (BP Coiffeuse, manager de salon, styliste, visagiste...), Charlotte VEZIN, la fille, a souhaité évoluer dans son métier après 8 ans en tant que salariée. Forte de 35 années en qualité de coiffeuse à domicile, Pascale LE NEN a quant à elle souhaité accompagner sa fille dans l'aventure entrepreneuriale. Elle continue en parallèle l'activité à domicile et dans les maisons de retraite. C'est donc dans un salon refait à neuf que Pascale LE NEN, Charlotte VEZIN ainsi que leur collaboratrice, Marine PEDEN, coiffent femmes, hommes et enfants. Elles utilisent et vendent également une marque New-Yorkaise « AMIKA » dont elles sont uniques distributrices sur le secteur ainsi que la marque bien connue « WELLA ».

A noter que les créatrices ont bénéficié d'un prêt d'honneur d'Initiative Pays de Morlaix pour la création du Salon. Tél. 02 98 79 86 18



GARAGE RENAULT - LANDIVISIAU



Originaire de Normandie, Julien LEVILLAIN vient de reprendre les rênes de la concession Renault de Landivisiau. Il a démarré sa vie professionnelle il y a une vingtaine d'années avec un BP Maintenance de véhicules automobile chez un agent Renault où il a su évoluer. De technicien mécanicien, il est passé en quelques années Responsable des services après-vente et Responsable d'Agence à Vernon. Aujourd'hui, fort de ces expériences, il souhaite apporter son savoir-faire pour le développement de l'Agence Renault de Landivisiau. C'est entouré d'une équipe de 5 collaborateurs qu'il propose ses services pour l'entretien, la réparation et les travaux de carrosseries pour les véhicules toutes marques ainsi que la vente de véhicules neufs et occasions.

A noter également que Julien LEVILLAIN a bénéficié d'un prêt d'honneur d'Initiative Pays de Morlaix pour la reprise du garage.

Tél. 02 98 68 91 85



WOOD STUDIOS - LANDIVISIAU



Kevin PILLOY vient d'installer son entreprise « Wood Studios » au 43 C, rue Alfred Nobel sur la zone du Vern à Landivisiau, à proximité d'Equip Club. Après un parcours dans la maintenance industrielle et la robotique, Kevin PILLOY, 32 ans, a choisi de s'orienter dans le domaine du bois. Wood Studio fabrique des studios de jardin à ossature bois, modulables, allant de 20m² à 27m². Les modules ont une garantie de 10 ans. Ces studios sont conçus en utilisant du bois provenant de forêts gérées durablement, et en n'utilisant que des matériaux à base de composants naturels. L'impact sur l'environnement est quasi nul, notamment grâce à une isolation écologique réduisant le besoin en chauffage. Ces studios répondent à différents usages : extension de maison, création d'un bureau pour le télétravail, d'une salle de musique, de sport, d'une location saisonnière... et sont livrés montés.



Le prix varie de 30.000 euros à 51.000 euros en fonction de la taille et des options choisies. L'entreprise compte aujourd'hui 3 salariés.



RESTAURATION

O'VIETNAM - PLOUVORN



Duc MAI et son épouse Hao MAI sont les gérants du restaurant vietnamien « O' Vietnam » qui a ouvert ses portes début juillet, à Plouvorn, 5 Impasse des Marronniers.

Après des études en commerce international, Duc MAI a décidé de changer de projet professionnel en se lançant dans la restauration, un domaine qu'il a toujours aimé. Il a notamment suivi des cours de pâtisserie chez le chef étoilé

Jérémy LE CALVEZ. Hao MAI a de son côté obtenu un bac professionnel cuisine avec une spécialisation sur les desserts. Tous deux ont travaillé plusieurs années à « La Baie d'Halong », restaurant situé à Roscoff, avant de faire le choix d'ouvrir leur propre établissement.

« O' Vietnam » propose, sur place ou à emporter, un large choix d'entrées, plats et desserts vietnamiens, chinois et thaïlandais. Le restaurant est ouvert les lundi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 21h. Le mardi de 11h45 à 14h30.

Les deux gérants ont bénéficié du Pass' Commerce et Artisanat pour la réalisation de travaux dans le local.

Tél. 02 98 79 85 45



NEGOCE - COMMERCE

L'INDIGO - SAINT-DERRIEN

L'INDIGO, bar-tabac-FDJ-dépôt de pain, situé au bourg de Saint-Derrien, a été repris par Virginie LE DOUCEN au début de la saison estivale. Native de cette même commune, la toute nouvelle commerçante aura précédemment touché à des domaines divers et variés : industrie agro-alimentaire, service à la personne, commerciale. Par le passé, elle a également eu l'occasion de tenir le bar pendant les congés



de l'ancienne gérante. Forte de ces multiples expériences et de son souhait de tenir un commerce, Virginie LE DOUCEN a entrepris une formation à la création d'entreprises avant de reprendre l'INDIGO. Secondée par son mari, elle accueille sa clientèle les mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche. A noter également que Virginie LE DOUCEN a bénéficié d'un prêt d'honneur d'Initiative Pays de Morlaix pour la reprise de son commerce.

Tél. 02 98 72 08 87



PICARD - LANDIVISIAU



Le 8 juillet dernier, l'enseigne PICARD a ouvert son 27ème magasin breton à Landivisiau, zone de Kerven. Carole MARCHADOUR, la responsable du magasin, a toujours travaillé dans la grande distribution. Riche d'une expérience de 15 ans au sein de l'enseigne PICARD, elle a accepté de relever le défi et de prendre

la responsabilité de ce nouvel établissement à Landivisiau, le 1er à ouvrir en Bretagne depuis 2011.

Entourée de ses deux collaboratrices, Carole MARCHADOUR propose 1300 références surgelées comprenant des plats cuisinés, des glaces, des produits brut (viandes, poissons, fruits, légumes) mais également de l'épicerie salée et sucrée, ainsi que du vin. Pour les fêtes de fin d'année, ce sont plus de 70 innovations qui viennent compléter les bacs du magasin, offrant des solutions pour des repas de fêtes beaux et gourmands.

L'équipe incarne les valeurs de l'enseigne PICARD qui se veut être un magasin de proximité, à l'écoute de sa clientèle. Le magasin est ouvert du lundi au jeudi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h30, le vendredi et le samedi de 9h à 19h30.

Tél. 02 98 79 98 73



LE CHIQUITO - LANDIVISIAU

Etablissement bien connu des landivisiens, Le Chiquito a récemment changé de main en la personne de Marine ABGRALL. Le bar PMU/FDJ, tabac, presse était tenu pendant 12 ans par son père et après y avoir travaillé pendant plus d'un an, Marine ABGRALL, a fait le choix, à tout juste 30 ans, de reprendre l'affaire familiale. L'établissement compte un effectif de quatre personnes et est ouvert du lundi au dimanche.

Tél. 02 98 68 24 74





LOISIRS - PÊCHE

BRITTANY FLY FISHING E-SHOP & COACHING - COMMANA



Philippe DOLIVET, passionné par son métier de guide de pêche à la mouche, est un des meilleurs experts européens. Pendant 35 ans, il n'a eu de cesse de se former et de performer dans ce milieu et a été tour à tour, journaliste, formateur, auteur, photographe, rédacteur en chef... à travers le monde. Installé depuis maintenant douze ans à Commana sous la marque BRITTANY FLY FISHING, il propose ses services en tant que moniteur guide de pêche en eaux douces et en mer ainsi que pour des voyages guidés à l'étranger. Au regard de la demande sans cesse grandissante de ses clients pour des conseils en équipement de pêche, Philippe DOLIVET vient de créer son propre site marchand de vente de matériel de pêche à la mouche www.brittanyflyshop.com : cannes, moulinets, mouches, bagagerie, vêtements...

A noter que Philippe DOLIVET a bénéficié d'un prêt d'honneur croissance d'Initiative Pays de Morlaix pour le développement de son entreprise.

Tél. 06 42 03 93 66



LU DANS LES MEDIAS

Le **Télégramme** du 1er octobre met en lumière **John Reynolds, exploitant à Sizun** qui a remporté un prix pour sa préservation et sa gestion des prairies. Il élève des vaches rustiques pour la viande. Ce prix décerné par le Syndicat du Bassin de l'Elorn, le Parc naturel régional d'Armorique, Morlaix Communauté, le Syndicat des eaux du Bas-Léon et le Syndicat de l'Horn met en lumière les espaces riches en biodiversité qui ont toute leur place dans les systèmes d'exploitation.

<https://www.letelegramme.fr/finistere/sizun/arbres-et-prairies-ces-agriculteurs-de-saint-urbain-et-sizun-se-distinguent-01-10-2022-13190772.php>

Le **Télégramme** du 11 octobre consacre un article sur l'**installation d'un distributeur de produits frais à Saint-Sauveur**. Le service de drive alimentaire propose des légumes frais de saison, de la charcuterie, des viandes et des fromages...

112 casiers sont mis à la disposition de producteurs locaux: Marc Le Verge de Bodilis (viande), la charcuterie du Pontic de Landivisiau, Michel Guinigou de Saint-Sauveur (porc bio), la ferme de Joséphine de Sizun (fromage de chèvre), la "Caracole au doigts" de Commana (confitures), la ferme des semences et des poules de Saint-Sauveur (pommes de terre et oeufs).

<https://www.letelegramme.fr/finistere/saint-sauveur/un-distributeur-de-produits-frais-est-desormais-disponible-a-saint-sauveur-11-10-2022-13197368.php>



Photo mairie de Saint-Sauveur