L'actualité économique de notre territoire // inscription gratuite sur : economie@paysdelandi.com

## **FÉVRIER 2024 // N°70**



#### **ZOOM**

#### MA SAISON SUR LE PAYS DE MORLAIX

La question de la saisonnalité est récurrente et pose saison après saison toujours les mêmes problématiques, à savoir des difficultés de recrutement.

Fort du succès de l'année dernière, le Pays de Morlaix, la CCI Métropolitaine Bretagne Ouest (service tourisme) et leurs partenaires (Région Bretagne, France Travail, Mission locale du Pays de Morlaix, CAP EMPLOI 29, équipe emploi du GRETA-CFA de Bretagne et les EPCI du territoire) invitent de nouveau les entreprises à participer à leur projet : « Ma saison sur le Pays de Morlaix ».

Le principe est simple : des cafés de l'emploi sur l'ensemble du territoire vous permettant de rencontrer de potentiels candidats et répondre à vos besoins de recrutement.

Plusieurs rendez-vous sont organisés :

- Jeudi 14 mars à Morlaix au café Le Tempo de 16h à 18h
- Vendredi 15 mars à Plouescat au restaurant Cap Ouest de 16h à 18h
- Samedi 23 mars à Landivisiau au restaurant du Brit Hôtel de 10h à 12h.

Inscription sur : <a href="https://www.paysdemorlaix.com/appel-a-canditature-entreprise-ma-saison-sur-le-pays-de-morlaix/">https://www.paysdemorlaix.com/appel-a-canditature-entreprise-ma-saison-sur-le-pays-de-morlaix/</a>







La coopérative d'insémination artificielle « Yxia » a inauguré son nouveau centre de production et sa nouvelle plateforme logistique Cobitrans, le jeudi 25 janvier 2024. Situé sur le lieudit Kérivoal, à Landivisiau, ce nouvel outil a pour ambition de répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain en matière de production de semences porcines pour l'insémination.

Ce projet s'illustre par des choix stratégiques ambitieux permettant notamment de garantir la protection sanitaire des animaux, d'améliorer le bien-être des collaborateurs et des animaux, de lutter contre les risques de développement bactériens et d'intégrer les dernières technologies de production de doses en verraterie et en laboratoire.

L'ensemble de la structure a nécessité un investissement de 4 M€. 282 verrats seront accueillis pour une production annuelle de 450.000 doses à destination des éleveurs. Trois bâtiments distincts ont été construits, avec filtration totale de l'air pour la verraterie, le laboratoire et un portique de lavage et de désinfection. Un premier bâtiment de 436 m² abrite le laboratoire équipé des dernières technologies d'analyse de la semence et de gestion de la production. Le second, de 624 m², est consacré à la plateforme logistique Cobitrans, indépendant des installations de production pour empêcher tout risque sanitaire. Enfin, le bâtiment le plus important de 3024 m² est réservé à la verraterie avec un travail particulier apporté à la luminosité pour le bien-être des animaux.

Au total, le site compte aujourd'hui 15 emplois. Afin de faire connaitre les métiers et les technologies utilisées, ces installations pourront être visitées tout en préservant l'ensemble des garanties sanitaires. De grandes baies vitrées permettront au public (écoles, éleveurs, techniciens, ...) d'assister aux différentes étapes de production des doses de semence sans jamais être en contact avec celles-ci.



# ARTISANAT RECYCL' ART - BODILIS



L'Association Recherche Travail (ART), créée en 1987, est une association de proximité inscrite dans le champ l'insertion de par l'activité économique. Chaque salarié est accompagné par des encadrants techniques bénéficie еt également d'un

accompagnement par un conseiller en insertion professionnelle. Cette expérience de travail permet une réadaptation professionnelle et l'acquisition de compétences pour une insertion professionnelle durable et une vie sociale active.

L'ART dispose de plusieurs dispositifs d'insertion : le conseil mobilité, l'association intermédiaire et deux chantiers d'insertion. Le conseil mobilité s'adresse à toute personne engagée dans une démarche d'insertion ou rencontrant des difficultés pour se maintenir dans une situation sociale et professionnelle stable. En fonction de la situation du bénéficiaire, la conseillère mobilité propose un accompagnement personnalisé et l'oriente vers les services mobilité adaptés.

L'association intermédiaire effectue un «prêt de main d'œuvre» à titre onéreux, en mettant un salarié à la disposition d'un utilisateur : particulier, association, collectivité locale, entreprise...

Les deux chantiers d'insertion portés par l'ART sont «Bativert» pour les espaces verts encadré par Mathieu OLIVRÉ et «Baticréa» pour le travail autour du bois encadré par Arnaud CHARLES.

Au sein de « Baticréa », un projet a été mis en place afin d'avoir toujours un support d'activité pour les salariés en parcours. C'est une recyclerie. Les salariés donnent une seconde vie à des meubles en les rénovant et en les relookant. Ils créent aussi du mobilier avec des palettes. Ce mobilier est visible et en vente à la boutique solidaire « Recycl'Art » située au n°8 ZA La croix des Maltôtiers à Bodilis. La boutique est ouverte le mercredi matin sur rdv, le mercredi après-midi de 14h à 17h et le vendredi de 9h à 12h.

Si vous souhaitez faire un don de meuble au chantier «Baticréa», vous pouvez contacter Arnaud CHARLES.

Tél. 06 99 38 37 69 Courriel : arnaud.charles@art29.fr



### **ANTOINE COURTOIS ENERGIES - LAMPAUL GUIMILIAU**



Après un diplôme d'ingénieur spécialisation mécanismes machines et systèmes et 7 ans dans l'industrie en tant que chef de projet, Antoine COURTOIS a fait le choix de s'orienter vers la création d'une entreprise de service de plomberie, chauffagiste et électricité sur la commune de Lampaul-Guimiliau.

Ce changement de vie professionnelle, mûrement réfléchi, l'a amené à se former aux métiers de plombier, chauffagiste et électricien dans le but d'améliorer le quotidien de ses futurs clients et d'être au plus près de sa communauté terrain. « Antoine Courtois Energies » répond donc à des besoins urgents en plomberie-chauffage et apporte une expertise dans le choix de systèmes de chauffage (technologie, dimensionnement, installation).

Il est certifié RGE QualiPAC et QualiBAT. Il intervient principalement sur la rénovation et peut accompagner les projets de construction dans un rayon de 40 km autour de Lampaul-Guimiliau.

A noter, qu'Antoine COURTOIS a bénéficié d'un prêt d'honneur d'Initiative Pays de Morlaix pour son installation.

Tél. 07 89 43 34 49









Après un parcours de moniteur auto-moto puis d'ingénieur dans la construction, Xavier LE BLANC a choisi de se reconvertir professionnellement en reprenant le bar L'inattendue à Saint-Servais. Un milieu qu'il connaît bien puisqu'il a partagé

ses premières expériences dans le domaine avec ses grands-parents qui tenaient un hôtel-restaurant à Guingamp.

Xavier LE BLANC dispose également d'un dépôt de pain et de viennoiseries toute la semaine, le tout sur commande. A l'Inattendue, vous pourrez également acheter des timbres, retirer de l'argent et participer à des concerts.

Le commerce est ouvert tous les jours de 7h30 à 12h30 et de 17h à 20h, le vendredi jusqu'à 1h, le samedi jusqu'à 23h et le dimanche jusqu'à 13h30.

Tél. 02 98 15 37 96



Flashéco FÉVRIER 2024 // N°70

LA LETTRE ÉCONOMIQUE DU PAYS DE LANDI



# **NÉGOCE - COMMERCE SUPERETTE VIVAL - GUICLAN**



Philippe et Angélique DIEU ont tenu une épicerie dans le Cantal pendant plusieurs années. Souhaitant mettre le cap à l'ouest en 2023, il découvre que la commune de Guiclan est à la recherche de commerçants grâce à l'opération de TF1 «SOS Villages». Un partenariat s'établit alors avec la commune et depuis décembre 2023, Philippe et Angélique DIEU accueillent leurs clients au sein d'un espace de 155 m² sous l'enseigne Vival.

Ils proposent de l'alimentaire, du surgelé mais également un rayon frais : légume, fromage à la coupe, traiteur, charcuterie, boucherie et poulet rôti le dimanche. La supérette fait également office de bureau de poste.

Le magasin est ouvert de 8h à 12h30 et de 15h30 à 19h30, sauf le dimanche de 8h à 12h30 et fermeture le lundi. A noter que l'établissement a bénéficié d'une subvention dans le cadre du pass' commerce et artisanat mis en place par la Communauté de Communes du Pays de Landivisiau et la Région Bretagne.

Tél. 02 98 72 24 58



# **LE DIWALL - PLOUGAR**



Au bourg de Plougar, Jean François GRALL vient de reprendre le bar aujourd'hui dénommé « Le Diwall ».

Originaire de la région, Jean François GRALL a commencé sa carrière professionnelle en tant que barman pendant plus de 10 ans, puis il a travaillé en tant que conducteur de lignes. Souhaitant revenir à ses premières amours, il a recherché un établissement à reprendre et a eu un coup de

cœur pour le bar de Plougar. Le Diwall est ouvert tous les jours sauf le mercredi de 7h30 à 14h et de 16h à 21h (nocturne le week-end et ouverture à 9 h le dimanche). Le midi, Vanessa, son épouse, intervient pour proposer de la petite restauration sous forme de snack (burger, panini, américain, salade...). Du pain, en provenance de la boulangerie Bergot de Plouzévédé, est à disposition des clients dès 7h30 tous les jours, la viennoiserie est également disponible sur commande. Des plateaux de charcuterie seront bientôt proposés en soirée.

Outre l'activité du bar, Jean François GRALL propose des retransmissions de matchs de football, des soirées à thème, un jeu de fléchette (avec la création d'un club l'an prochain). Dans les mois qui viennent, l'établissement disposera des jeux de la Française des Jeux et des concerts sont également prévus cet été. A noter que la commune de Plougar travaille actuellement à l'aménagement de son centre bourg qui permettra au Diwall de disposer d'une grande terrasse extérieure afin d'accueillir sa clientèle.

Tél. 02 98 61 52 80

#### POINT.P - LANDIVISIAU



Avec un réseau de plus de 1 000 points de vente et de 235 showrooms, « Point.P » accompagne les projets de construction, de rénovation et d'aménagement. Acteur de la rénovation énergétique et de la décarbonation, l'enseigne commercialise les produits, solutions et services, permettant de construire un habitat économe, confortable et durable.

Elle propose des conseils d'experts dans les gammes gros œuvre, plâtrerie, isolation, couverture, carrelage et revêtements, menuiserie intérieure et extérieure.

Au service des professionnels du bâtiment comme des particuliers, « Point.P » est la principale enseigne de Saint-Gobain Distribution Bâtiment France et compte 11 500 collaborateurs.

Le 29 août 2023, l'enseigne « Point.P » a ouvert un nouveau point de vente à Landivisiau, Zone du Vern, 12 rue du Pontic. David LEZIRIA DOS SANTOS, salarié de «Point.P» depuis 19 ans et auparavant chef d'agence à Saint-Pol-de-Léon, a accepté de relever le challenge d'ouvrir ce nouvel établissement et de s'implanter sur le territoire du Pays de Landivisiau.

Accompagné d'un vendeur comptoir et d'un magasinier, il vous accueille du lundi au vendredi de 7h30 à 12h et de 13h30 à 18h, le samedi de 9h à 12h.

Tél. 02 98 15 01 70

Courriel: landivisiau@pointp.fr





Flashéco FÉVRIER 2024 // N°70

LA LETTRE ÉCONOMIQUE DU PAYS DE LANDI



# SERVICES TY LAVOIR - LANDIVISIAU



Après la fermeture du pressing situé rue Joseph Pinvidic Landivisiau, «Rapid'Couture » a pris la relève durant 6 mois en mettant en place un dépôt-pressing en lien avec un pressing landernéen. L'affluence se faisant importante, il est vite devenu compliqué de continuer selon cette organisation. Pour continuer de répondre à la demande,

Rute MACHADO, la gérante du pressing landernéen, a décidé d'ouvrir un second établissement. C'est ainsi que le pressing «Ty Lavoir» s'est installé à Landivisiau, 4 avenue de Coatmeur, depuis le 3 janvier 2024.

Rute MACHADO, originaire du Portugal, est arrivée en France il y une vingtaine d'années. La profession de son mari l'a amenée en 2016 à s'installer en Bretagne. Après avoir travaillé en tant que contremaître dans une entreprise industrielle, elle a ouvert en 2017 un pressing sur Landerneau après avoir suivi une formation dispensée par la franchise « Aqua Blue ».

« Ty Lavoir » est ouvert du mardi de vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 et le samedi de 9h30 à 17h30. Le pressing propose des prestations de nettoyage et de repassage de pièces en respectant les normes d'hygiène et de sécurité et la réglementation environnementale en vigueur. Les vêtements, couettes et tissus d'ameublement sont lavés sans solvant, avec des lessives adaptées aux fibres. La gérante travaille tant pour les particuliers que les professionnels. Elle offre notamment ses services pour des entreprises locales, des hôtels, des conciergeries, gites et Airbnb.

Suite au développement de son activité, Rute MACHADO cherche aujourd'hui à embaucher à mi-temps un ou une salarié(e) pouvant la seconder principalement sur la partie repassage et est disponible pour former sa future recrue si besoin.

Tél. 06 42 70 02 75

Courriel: pressing-landivisiau@outlook.fr



# GREEN PAYSAGE & JARDINIERS BRETONS SERVICES - LANDIVISIAU



Thomas LARHANTEC a travaillé pendant 11 ans au sein de l'entreprise « Green Paysage » en qualité de chef d'équipe et de conducteur de travaux, c'est donc tout naturellement qu'il a repris, en début d'année les sociétés « Green Paysage & Jardiniers Bretons Services » à Landivisiau.

La première est spécialisée dans les prestations d'aménagement et de travaux paysagers (conception de jardins, aménagements paysagers, maçonnerie paysagère) et la seconde est centrée sur l'entretien d'espaces verts auprès des particuliers (agréée service à la personne).

Les deux entreprises comptabilisent 23 salariés qui interviennent sur les secteurs de Landivisiau et Châteaulin.

Thomas LARHANTEC a bénéficié d'un prêt d'honneur d'Initiative Pays de Morlaix pour la reprise des activités.

Tél. 02 56 19 80 50

Courriel: green-paysage6@orange.fr









Pour accompagner l'innovation digitale, un appel à projet s'est ouvert le 16 janvier 2024. Baptisé HighFive, ce dispositif européen permet de détecter et de soutenir des projets visant à déployer les technologies numériques dans les industries agroalimentaires pour améliorer leur performance, leur productivité, leur gestion des ressources.

L'appel à projets s'adresse aux PME du secteur agroalimentaire ayant des besoins spécifiques ainsi qu'aux offreurs de solutions numériques et aux offreurs de process technologiques.

Les thématiques abordées sont les suivantes :

- · Intégration et déploiement de capteurs numériques
- Capteurs de suivi des paramètres critiques en temps réel
- · Gestion des données intelligentes
- Connectivité entre les industries et les autres acteurs de la chaîne de valeur alimentaire « from farm ti fork ».

Seul des projets courts (12 mois maximum) sont financés autour de la technologie des capteurs connectés.

Les projets retenus pourront bénéficier d'un financement européen allant jusqu'à 60 000 euros pour une entreprise et jusqu'à 120 000 euros pour un projet collaboratif.

Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 28 mars 2024. Plus d'information sur le site <u>HighFive</u>

Flashéco FÉVRIER 2024 // N°70

#### LA LETTRE ÉCONOMIQUE DU PAYS DE LANDI





En 2024, les ateliers de la Sphère se poursuivent à raison d'un jeudi midi par mois. Le programme du premier semestre est le suivant :

- La gestion du temps : jeudi 21 mars, atelier animé par Solange CHAMPION, relaxologue et conseillère en développement personnel.
- La cybersécurité : jeudi 18 avril, atelier animé par Loïc ROY, conseiller commerces et services à la CCI Métropolitaine Bretagne Ouest.
- Intégration et fidélisation des salariés dans l'entreprise : jeudi 30 mai, atelier animé par N'Gaye TRAORE, dirigeant de "Essor Carrière".
- Le ChatGPT : jeudi 20 juin, atelier animé par Loïc ROY, conseiller commerces et services à la CCI Métropolitaine Bretagne Ouest.

Les ateliers sont gratuits, accessibles à tous et le nombre de participants est limité.

Suivez l'actualité de la Sphère et ne manquez pas les dates d'ouverture des inscriptions en consultant notre page Facebook.





