

Lauréats nationaux 2008

Talents de l'Innovation Technique et Technologique

Lauréat

Dominique et Sylvie Pierru, 43 et 42 ans

UNICAVIAR

Héliciculture et production de caviar d'escargot

Picardie - Soissons (02)

> Tél. : 03 23 93 08 61 > www.caviar-escargot.com

Création en septembre 2007 (SAS)

> Accompagnement : Boutique de Gestion CEPAC 02

> Prix : 8 000 euros, doté par France Télécom

Le caviar d'escargot*, un nouveau produit de luxe

Ils ont mis 3 ans à peaufiner leur projet, sur les plans technologique, scientifique, marketing et gastronomique. Désirant travailler en couple, Sylvie et Dominique Pierru choisissent l'héliciculture pour créer leur entreprise. Avec un objectif : lancer un produit unique et haut de gamme. Unicaviar produit et transforme des œufs d'escargots en caviar, et les commercialise sous la marque « De Jaeger ».

150 000 escargots vivent en plein air dans un parc de 500m². Au bout de 6 mois, les 40 000 sélectionnés pour la ponte sont installés dans une salle, spécialement aménagée pour stimuler la reproduction. La récolte est effectuée grâce à un « piège à ponte », une technique secrète de Dominique Pierru. Car ramasser 4 grammes d'œufs (100 pièces) dans la terre, relève de l'impossible !

Durs comme des billes, les œufs sont alors traités pour devenir « moelleux » selon un procédé unique qui respecte leur saveur et leur aspect d'un blanc éclatant. Des chefs de cuisine ont participé à la mise au point de la recette. Pour cette première année, Unicaviar aura produit 200 kg. Une réponse au défi lancé par un grossiste de Rungis : « si vous fournissez plus de 100kg par an, vous deviendrez leader mondial » !

Il n'y a effectivement aucun concurrent sur ce nouveau produit de luxe. Très vite des clients se manifestent, au Japon, au Bénélux, en Russie et aux USA. On trouve les petites boîtes « De Jaeger » chez Harrod's à Londres, à la Grande Épicerie, au Lafayette Gourmet et sur quelques grandes tables parisiennes. Un beau début... « Je compte bien produire une tonne d'ici 3 ans », espère Dominique Pierru.

* en France, le produit est commercialisé sous le nom « perle d'escargot »

Mention spéciale

Yanis Souami, 26 ans

SINAY

Création d'une balise acoustique destinée à protéger la faune et la flore sous-marines

Basse-Normandie – Caen (14)

> Tél. : 02 31 56 69 34 > contact@sinay.fr

Création en décembre 2007 (SARL)

> Accompagnement : Normandie Incubation et « Envie d'Agir »

> Prix : 4 000 euros, doté par France Télécom

La haute technologie au service des mammifères marins

Le produit phare de SINAY est un logiciel intelligent qui détecte, identifie et localise les sons émis par les mammifères marins. Il peut être intégré dans du matériel embarqué (balise, bouée, sonar...) pour les prévenir des dangers causés par la présence humaine. Cette technologie a été mise au point par Yanis Souami en collaboration avec 4 laboratoires de recherche : ENSIETA, ISEN, LOMC et PFT.

Depuis son enfance, le jeune entrepreneur est attiré par le monde de la mer. Ingénieur agronome, spécialisé en halieutique, il a travaillé à l'Ifremer et à la Direction des Pêches Maritimes. Il décide de créer des solutions pour limiter les impacts écologiques des industries maritimes (captures accidentelles, nuisances sonores...) qui sont plus attentives aux conventions internationales de protection des mammifères marins. En outre, les interactions avec ces animaux coûtent cher : dégradation de matériel, pêche appauvrie, perte de temps, dévalorisation de l'image. Pour pallier ces inconvénients, le système peut être fixé sur les filets de pêche, installé dans les parcs d'éoliennes offshore, sur les navires militaires et de recherche pétrolière.

Contactée par des parcs maritimes, des amateurs, des ostréiculteurs, des industriels de l'énergie, l'entreprise SINAY les conseille pour adapter le système selon leurs besoins. Elle les aide ainsi à concilier développement économique, respect des réglementations et préservation de l'environnement marin. Yanis voit l'avenir radieux. « On vit dans une ère de transition où le monde et ses valeurs changent, ça c'est très porteur ! »



Lauréats nationaux 2008

Talents de l'Artisanat et du Commerce

Lauréat

Olivier Alquier, 36 ans

ARGILEO

Eco-briquetier : fabrication de briques en terre crue comprimée

Midi-Pyrénées – Auch (32)

> Tél. : 05 62 05 37 34 > www.argileo.fr

Création en mai 2007 (EURL)

> Accompagnement : Boutique de Gestion ARTE

> Prix : 8 000 euros, doté par la Fondation de la 2^{ème} Chance

Argiléo, les briques éco-innovantes

Sensible aux problèmes environnementaux et profondément attaché à sa région, Olivier Alquier se reconvertit en 2002 pour se consacrer à la restauration du patrimoine gersois. Son objectif : perpétuer une tradition millénaire de construction en terre crue, en déclin depuis la fin du 20^{ème} siècle.

Il fait ses premières armes dans l'entreprise de Gérard Vivès, le seul artisan gersois spécialisé dans la construction en terre crue. Deux ans plus tard, toujours fidèle à ses ambitions, Olivier crée Argiléo, une entreprise dédiée à la fabrication artisanale de briques de terre crue.

Ce matériau écolo, rare et très performant, est utilisé dans la restauration du patrimoine et la décoration. « J'ai mis au point une « recette » à base de terre argileuse gersoise », explique Olivier, « je déclinais les couleurs, les textures et bientôt les parfums. » Avec une palette de couleurs lumineuses, le créateur réinvente la brique. Ce concept contemporain séduit les architectes, les décorateurs et les jeunes générations d'ingénieurs et d'artisans.

Les performances en matière d'isolation et d'inertie des briques de terre crue (BTC) intéressent les éco-constructeurs. C'est également un matériau actif qui assainit l'atmosphère et régule l'humidité, une innovation dans l'architecture durable. Argiléo est aujourd'hui la seule entreprise artisanale française à fabriquer de la BTC. Olivier Alquier souhaite se spécialiser progressivement dans l'art décoratif et promouvoir la construction en terre crue.

Mention spéciale

Vincent Louchart, 36 ans

L'ESSENCE DES BOIS

Ébéniste

Nord-Pas-de-Calais – Annequin (62)

> Tél. : 03 21 25 73 89 > www.essence-des-bois.fr

Création en septembre 2007 (EURL)

> Accompagnement : Boutique de Gestion Espace

> Prix : 4 000 euros, doté par Médicis

Ch'ti, artiste et ébéniste

A 8 ans, Vincent Louchart taillait déjà des bouts de bois sur son petit établi. A 16 ans, il intègre la prestigieuse école Saint-Luc (Belgique). Il acquiert ensuite une solide expérience d'ébéniste tout en découvrant les différentes facettes du métier : restauration et création de mobilier, agencement de boutiques de luxe, stands et décors...

L'envie de créer son entreprise le pousse à apprendre un nouveau métier : celui de chef d'entreprise. Soutenu par la Boutique de Gestion de Béthune, il monte son projet, puis se forme à la gestion et aux techniques commerciales. Hébergé en couveuse d'entreprises, il réalise une étude de marché, crée des supports de communication et prospecte.

« L'Essence des Bois » ouvre ses portes, à Annequin, en septembre 2007. Son credo : l'ébénisterie haut de gamme au service de la création contemporaine. Intéressés par sa démarche, plusieurs architectes d'intérieur lui font confiance. Le talent de Vincent s'exprime dans la réalisation d'agencement de cuisines, salles de bains, bibliothèques... Des particuliers lui confient la restauration de meubles anciens ou la création de mobilier contemporain. Il est l'un des rares ébénistes du département à proposer ces prestations.

Vincent ne compte pas ses heures. Soucieux de réaliser des ouvrages de grande qualité, il espère pouvoir transmettre très prochainement son savoir-faire à un apprenti.



Lauréats nationaux 2008

Talents de l'Economie Sociale

Lauréat

Nicolas Prieur, 37 ans

TERRE CHAUX ET CIE

Construction et restauration de l'habitat en matériaux naturels

Bretagne – Langon (35)

> Tél. : 02 99 08 78 31 > www.terrechauxetcie.com

Création en mars 2007 (SARL)

> Accompagnement : Union Régionale des SCOP

> Prix : 8 000 euros, doté par la Fondation Macif

La construction écologique : une affaire de convictions

Nicolas Prieur découvre, en 2001, l'univers de l'éco-construction auprès de sa compagne qui travaille pour le magazine « La Maison Écologique ». Il se forme aux métiers du bâtiment puis exerce comme travailleur indépendant. Cette situation précaire le pousse à créer son entreprise. Il s'associe à deux amis passionnés d'éco-habitat. « Le statut de SCOP s'est imposé comme une évidence, tous salariés, tous responsables ».

Terre Chaux et Cie exerce plusieurs activités principales : construction, rénovation, restauration, en matériaux naturels uniquement. Il est possible de construire une maison en terre ou en paille ; la restauration d'habitat ancien est réalisée au torchis ou à l'enduit de terre crue, comme autrefois. Pour la décoration, ils utilisent de l'enduit japonais ou le fameux « tadelakt », enduit marocain étanche à l'eau. Ils viennent d'ailleurs de terminer la décoration de 2 hammams pour un institut de beauté. Pour l'isolation, ils appliquent un mélange de chaux et de chanvre qui réduit la consommation de chauffage tout en donnant un aspect fini très esthétique.

La SCOP diversifie ses activités vers le conseil auprès des auto-constructeurs ; elle organise des stages de formation aux techniques d'éco-construction et de réhabilitation.

La qualité du travail, la tendance « écolo » qui s'affirme et le bouche à oreilles attirent des clients de plus en plus nombreux. Essentiellement des particuliers. Le carnet de commandes est plein pour les 2 prochains mois. Un emploi à mi-temps est envisagé pour janvier 2009.

Mention spéciale

Edith Alquier, 29 ans

LE POT ETHIQUE

Café associatif bio

Midi-Pyrénées – Mazamet (81)

> Tél. : 05 63 61 21 25 > le-pot-ethique.over-blog.com

Création en juin 2006 (Association)

> Accompagnement : Etymôn et « Envie d'Agir »

> Prix : 4 000 euros, doté par le Crédit Coopératif

Le QG éco-citoyen des Mazamétains

C'est au cœur de Mazamet (Tarn), qu'Edith Alquier a ouvert « Le pot éthique », un café associatif « éco-citoyen » pour tous les Mazamétains. Son ambition : créer du lien social, sensibiliser les habitants à une consommation éco-responsable et proposer des animations culturelles originales.

Soutenue par des amis et quelques bénévoles, Edith réhabilite une ancienne usine du centre-ville pour accueillir le café associatif. Le « Pot éthique » propose de découvrir et déguster des produits biologiques locaux et équitables. Le café-restaurant fait évoluer sa carte au gré de la production artisanale tarnaise. Une boutique assure la vente.

Des conférences-débat, des expositions et des ateliers sur des thèmes éco-citoyens sont programmés régulièrement : « le recyclage des déchets », « autour de bébé », « autour de l'Afrique »... Lieu de fête, de découvertes et de rencontres, « Le Pot éthique » organise également des spectacles : musique, danse, arts du cirque, contes et légendes, il y en a pour tous les goûts.

Le pari est réussi, la clientèle d'habités grandit. Enfants, parents ou seniors aiment s'y retrouver pour échanger, se distraire ou se délecter des produits du terroir. L'équipe du « Pot éthique » compte aujourd'hui 4 salariés et s'appuie sur une équipe de bénévoles pour enrichir la programmation.



Lauréats nationaux 2008

Talents des Services

Lauréat

Sébastien Gomez, 35 ans et Pascal Viola, 36 ans

ALYENCE

Formation à la sécurité au travail et contrôles techniques de matériel

Rhône-Alpes - Saint-Fons (69)

> Tél. : 04 72 79 05 82 > www.alyence.com

Création en janvier 2007 (SARL)

> Accompagnement : Rhône-Alpes Entreprendre

> Prix : 8 000 euros, co-doté par le Crédit Agricole et Oséo

Sécurité et prévention des risques au travail

Sébastien et Pascal se sont rencontrés sur un ring. Sportifs, ambitieux, ils avaient le goût du risque mais surtout la volonté de se réaliser professionnellement. Pascal reprend ses études et rejoint Sébastien chez un constructeur suédois de chariots électriques, en tant qu'ingénieur commercial. Rapidement « à l'étroit », leur désir d'autonomie s'affirme. Ils se lancent et créent « Alyence » en 2007.

Spécialisée dans la sécurité et la prévention des risques, « Alyence » propose un large panel de formations : conduite de chariots et de nacelles, risques liés aux travaux en hauteur, sauveteur secouriste du travail, habilitations électriques, incendie... L'entreprise élargit ses activités au contrôle technique des chariots élévateurs, nacelles et grues.

« Alyence » se positionne sur un marché particulièrement porteur et très réglementé. « La progression des ventes de matériel de manutention et de magasinage implique des formations inhérentes à leur utilisation et des contrôles techniques réguliers », explique Pascal. « Par ailleurs, la sécurité au travail est devenue une préoccupation majeure pour la plupart des industriels et de logisticiens. »

En 20 mois, 9 emplois ont été créés et les objectifs prévisionnels sont largement dépassés. L'effectif devrait compter 15 personnes d'ici 2010. La clientèle se diversifie progressivement : logisticiens, industriels, entreprises de travail temporaire, artisans du bâtiment, enseignes leader de la formation... et s'étend aujourd'hui sur tout le territoire.

« Le prix Talents récompense l'investissement de toute une équipe. La dotation sera investie dans la spécialisation de nouvelles formations RH. », précise Pascal.



Lauréats nationaux 2008

Talents des Dynamiques Rurales

Lauréat

Céline Albert et Cécile Vila, 30 ans

CRÉATION CATALANE

Fabrication artisanale de vigatanes (espadrilles traditionnelles catalanes) et d'accessoires (porte-clés, sacs en toile)

Languedoc-Roussillon – St-Laurent de Cerdans (66)

> Tél. : 04 68 54 08 68 > www.creationcatalane.com

Création en février 2008 (SARL)

> Accompagnement : Chambre de Métiers

> Prix : 8 000 euros, doté par le Crédit Agricole

La vigatane catalane au goût du jour

Amies d'enfance, Céline et Cécile sont originaires de Saint-Laurent de Cerdans, berceau de la vigatane depuis plus d'un siècle. Elles ont fait le pari de remettre au goût du jour cette espadrille portée par les danseurs de sardane, symbole de la culture catalane.

Le déclic : le départ à la retraite du dernier artisan sandalier du village qui augurait la disparition d'un savoir-faire artisanal local. Attachées à leur village et à ses traditions, elles lancent « Création Catalane » et rénovent une fabrique désaffectée depuis 20 ans, suscitant l'émotion des « anciens ».

Fabriqués avec des matériaux nobles (corde, fil de lin, toile de coton), leurs modèles d'espadrilles traditionnels ou branchés (à talon, à élastique, hauts en couleurs), chaussent les adultes, les enfants, les danseurs, les clubs sportifs et même les « pieds sensibles ».

La production est sous la responsabilité de Céline, experte dans les techniques de fabrication. La commercialisation, c'est l'affaire de Cécile, commerciale de formation. Une juste complémentarité assortie d'une redoutable énergie ! Encouragées par tout un village, elles espèrent redynamiser le tissu économique local.

Aujourd'hui, le carnet de commandes est déjà bien rempli. Cécile et Céline planchent sur la nouvelle collection printemps-été 2009. Elles ont donc créé un poste d'ouvrier sandalier expérimenté qu'elles ont choisi d'attribuer à une personne handicapée.

Mention spéciale

Omar Boitcha, 27 ans

DE SA GLOIRE

Production d'ylang ylang, de vanille, de légumes bio et poly-élevage

Mayotte – Ouagani (97)

> Mobile : 06 39 24 48 03

Création en juillet 2007 (EARL)

> Accompagnement : Boutique de Gestion de Mayotte

> Prix : 4 000 euros, doté par CER France

Le parfum des Comores

Fils d'agriculteur, Omar Boitcha a grandi dans les champs et sur les traces de son père. Après des études en métropole, il crée à 26 ans son exploitation agricole pour vivre de sa passion.

Installé à Mayotte, longtemps nommée « l'île aux parfums », Omar cultive l'ylang-ylang, « la reine des fleurs » appelée *Cananga odorata*. Très recherchée des parfumeurs et des aromathérapeutes, l'huile essentielle d'ylang-ylang se caractérise par son odeur florale jasmignée d'un puissant éclat. « Il s'agit d'une culture familiale et patrimoniale qui se raréfie. Un jeune producteur d'ylang, ça provoque la curiosité », explique-t-il.

Omar est Président de l'Association des producteurs d'ylang-ylang de Mayotte ; il représente un collectif pour lequel il négocie de nouveaux marchés en métropole. « J'ai rencontré des grossistes en parfum dont nous attendons prochainement la visite » souligne Omar.

Sa production d'ylang-ylang et de vanille est commercialisée sur les marchés locaux et dans la région stéphanoise où il a étudié. Cette activité est complétée par l'élevage caprin et bovin et la culture maraîchère. Le lait de zébu et les légumes bio se vendent « comme des petits pains » sur les marchés de Mamoudzou et Coconi.

« Le soutien familial, l'accompagnement du CNASEA* et de la Boutique de Gestion ont été déterminants dans la réussite de mon projet. La dotation à l'installation agricole m'a été bien utile », précise Omar. Le jeune homme vient d'embaucher un maraîcher pour le seconder sur l'exploitation. « J'espère susciter des vocations auprès de la jeunesse mahoraise et dynamiser l'économie de notre île ».

* Centre National pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles



Lauréats nationaux 2008

Talents Envie d'Agir

Lauréat

Sandrine Lombardet, 23 ans

LES ATTELAGES DE VAILLANT

Activités innovantes en calèche tirées par des chevaux de race en voie d'extinction

Champagne-Ardenne – Vaillant (52)

> Mobile : 06 03 37 55 18 > www.lesattelagesdevaillant.com

Création en janvier 2008 (EURL)

> Accompagnement : Boutique de Gestion Champagne et « Envie d'Agir »

> Prix : 8 000 euros, doté par le Ministère de la santé, de la jeunesse, des sports et de la vie associative

L'attelage, un nouveau concept de loisirs

Malgré l'avis des médecins après une mauvaise chute de cheval, Sandrine Lombardet reprend l'équitation à 13 ans et s'entête. Elle se passionne peu à peu pour les chevaux. Au fil des ans, l'envie de créer son activité mûrit. Elle comprend qu'il lui faut un concept original (comme une race de chevaux inconnus dans sa région) pour se démarquer des concurrents. En 2004, elle découvre l'attelage ; en 2006, le cheval de trait poitevin, et l'aventure démarre !

Les Attelages de Vaillant offrent un large éventail d'activités équestres innovantes en Haute-Marne et Côte d'Or : balades en calèches tirées par des chevaux de race en voie d'extinction ; initiation à l'attelage ; débouillage et dressage de chevaux ; pension pour chevaux. Les services en calèche intéressent particuliers, professionnels et collectivités locales. Sandrine Lombardet propose des promenades à thèmes : circuits touristiques, découverte nature, tournée gourmande, sensations fortes ; des animations publiques (fêtes artisanales, marchés de Noël), privées (mariages, baptêmes) et pour les collectivités (écoles, comités d'entreprise, maisons de retraite...).

Précision : les calèches sont modernes, équipées de suspensions, de roues pneumatiques et de freins à disques, indispensables pour slalomer en forêt ou dévaler les pentes !

« L'activité a démarré très vite, l'agenda de l'été était complet. Mes contacts avec l'Office de tourisme et les grands sites touristiques ont bien fonctionné. » Rigoureuse, Sandrine va réinvestir les gains de cette première saison dans l'achat de matériel pour la saison d'hiver et adapter les calèches aux personnes handicapées



Lauréats nationaux 2008

Talents des Services à la Personne

Lauréat

Yann Wiczorkiewicz, 36 ans

A COMPAGN'ANS

Services d'aide et de maintien à domicile

Bourgogne – Marsannay La Côte (21)

> Tél. : 03 80 58 81 11 > www.a-compagnans.com

Création en septembre 2007 (SARL)

> Accompagnement : Boutique de Gestion Côte d'Or

> Prix : 8 000 euros, doté par La Poste - Services à la Personne

Le sens du service

A Compagn'ans est née de l'initiative d'un jeune couple : Yann Wiczorkiewicz souhaitait quitter l'univers de la télécommunication et Sandrine Damerville voulait mettre à profit son expérience d'aide-soignante pour développer une activité libérale. La création d'une entreprise d'aide et de maintien à domicile s'est imposée en toute logique.

Le dispositif « Essaimage » de France Télécom permet à Yann de se consacrer pleinement au projet. Alors qu'il développe le business plan, Sandrine active ses contacts professionnels. Spécialisée dans le maintien à domicile non médicalisé, l'entreprise propose des solutions adaptées pour accompagner les personnes en perte d'autonomie. Sa spécificité : la prise en charge de la population psychiatrique et le suivi rigoureux des patients, fondée sur un partenariat avec des établissements spécialisés.

Objectifs : favoriser l'épanouissement du patient et assurer des prestations de qualité. 15 emplois ont été créés en un an. L'équipe rassemble des professionnels de santé : auxiliaires de vie, aide-soignants, aides médico-psychologiques et éducateurs spécialisés. A Compagn'ans leur permet d'exercer leur métier dans de bonnes conditions.

« Nous sommes des moutons à 5 pattes », explique Yann. « Il reste tant de choses à construire pour faire évoluer ce métier. S'attacher à bien le faire, c'est aujourd'hui notre priorité pour asseoir et pérenniser notre entreprise ».

Mention spéciale

Emilienne Francius, 45 ans

BONNE VIE

Services d'aide et de maintien à domicile

Guadeloupe – Pointe-Noire (97)

> Tél. : 05 90 99 13 88

Création en août 2007 (EURL)

> Accompagnement : Boutique de Gestion Pro-Gestion Partner

> Prix : 4 000 euros, doté par La Poste - Services à la Personne

Une belle énergie au service des autres

Femme de caractère, Emilienne Francius aurait soulevé des montagnes pour donner naissance à son projet. Curieuse, inventive et opiniâtre, elle décide, à 45 ans, de se lancer dans la vie active en créant une entreprise de services, chère à ses aspirations.

Maman de 4 enfants devenus grands, Emilienne considère que le moment est venu de passer à l'action. Constatant que de nombreuses personnes âgées souffrent de leur isolement et sensibilisée par cette question, elle se lance dans une étude de marché pour identifier leurs besoins.

Deux années seront nécessaires pour mettre sur pied son projet. La Boutique de Gestion des Abymes et l'ANPE orientent Emilienne vers des formations de gestion d'entreprise. Fin 2007, l'obtention de l'agrément qualité lui permet de démarrer son activité.

Ouverte 7 jours/7 et 24h/24, « Bonne vie » propose des services d'aide et de maintien à domicile : entretien de la maison, jardinage et bricolage, livraison de courses, déplacements accompagnés, garde malade, livraison de repas... Ces services participent à l'amélioration du confort de vie des personnes âgées, handicapées et des personnes actives qui « courent après le temps ».

« Bonne vie » compte déjà 10 salariés et devrait créer de nouveaux emplois pour couvrir une demande croissante. Grâce au prix Talents, Emilienne Francius pourra investir dans un logiciel de comptabilité pour optimiser sa gestion.



Lauréats nationaux 2008

Talents Développement

Lauréat

Philippe Escojido, 37 ans

PROFILS

Conseil dans le montage et la gestion de projets pour des établissements du secteur sanitaire et social

Provence-Alpes Côte d'Azur – Marseille (13)

> Mobile : 06 85 76 13 44 > www.profiles-conseil.com

Création en janvier 2004 (SARL)

> Accompagnement : Boutique de Gestion ACEC

> Prix : 10 000 euros, doté par le Ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi – DCASPL

DYNEVA, un outil de performance pour le secteur sanitaire et social

Lauréat régional Talents des Services en 2004, la société PROFILS, créée par Philippe Escojido, propose une approche globale et transversale d'accompagnement de projets menés par des acteurs du secteur sanitaire et social. Elle intervient auprès des hôpitaux et cliniques, maisons de retraite, professionnels de santé, dans la définition de projets stratégiques, l'assistance à l'investissement et le pilotage de la performance.

Après 4 années de consolidation du portefeuille clients, PROFILS aborde un tournant stratégique : la création de DYNEVA, outil informatique de gestion des indicateurs de performance hospitalière associé à des formations pour les cadres intermédiaires. Le prototype sera prêt fin 2008.

DYNEVA est une base de données unique qui met en correspondance des références réglementaires, des orientations stratégiques, des pratiques observées (indicateurs de fonctionnement) et les étapes d'un projet. DYNEVA confère à l'utilisateur une plus grande capacité à gérer ses projets, à définir ses enjeux stratégiques, et ce, en y consacrant moins de temps. Avec un atout : une diminution des coûts de conseil... Plusieurs clients sont prêts à signer en 2009 en vue des certifications V2010 !

Une première ouverture du capital aura lieu en 2009 pour démarrer la 1^{ère} version fonctionnelle du produit. Pour rentabiliser DYNEVA, PROFILS prévoit de fonctionner par abonnement... 5 000 établissements sont concernés à court terme, en raison des contraintes réglementaires. En 2010, le développement à grande échelle passera par le recours à un partenaire leader dans le secteur des outils de pilotage de la performance.



Lauréats nationaux 2008

Talents de l'Essaimage

Lauréat

Chantal et Alex Renaud, 40 et 36 ans

TORTUE CONCEPT

Expertise et prévention des accidents domestiques

Ile-de-France - Suresnes (92)

> Tél. : 01 46 97 25 30 > www.tortueconcept.fr

Création en novembre 2007 (SARL)

> Accompagnement : Boutique de Gestion ADIL et EDF

> Prix de 4 000 euros, doté par DIESE, association de promotion de l'essaimage

Tortue Concept, des solutions efficaces pour sécuriser l'habitat

Chantal Renaud a fondé la première société spécialisée dans la prévention des accidents domestiques, Tortue Concept. Le projet est né d'un constat simple : mère de jeunes enfants, elle ne trouve aucun organisme capable de l'aider à sécuriser son logement alors que les accidents domestiques font 12 000 morts par an. Un chiffre qui la convainc que ce service, d'utilité publique, reste à créer.

Chantal Renaud décide de réaliser son projet, auquel s'associe son époux, en s'appuyant sur le dispositif d'essaimage mis en place par son employeur, EDF.

Tortue Concept établit des diagnostics de risques et d'aide à l'aménagement de l'habitat, à destination des jeunes parents et des personnes âgées. La société propose également des expositions et animations novatrices sur la prévention des accidents domestiques, en direction des collectivités locales, comités d'entreprises et crèches. Enfin, Tortue Concept a développé des formations professionnelles spécialisées pour les assistants maternels, auxiliaires parentaux et le personnel médico-social. Chantal Renaud travaille aussi à la conception de matériel sécurisé avec les équipementiers.

L'entreprise fonctionne avec des partenaires (médecins, puéricultrices, ergothérapeutes) et une équipe de consultants free-lance. Ses services innovants séduisent particuliers et collectivités locales. Une embauche est donc prévue début 2009.

Pour développer sa société, Chantal Renaud souhaite mettre en place la prise en charge des prestations en partenariat avec des mutuelles et des assurances. C'est un bon moyen de réduire les risques domestiques. Certains professionnels sont ouverts à cette idée.

