

CONCOURS création d'entreprises CRÉ@CAP >



Pour dynamiser son territoire économique, la CAP a lancé un concours national pour la création d'entreprises en produits bio ou éco-responsables (agroalimentaire, matériaux, textile, produits pour jardin, parapharmacie/cosmétique, produits d'entretien, bio-énergies). Avec l'appui de plusieurs partenaires, ce concours, baptisé Cré@cap, devrait encourager l'initiative dans un secteur d'activités porteur et cohérent avec les priorités de la CAP. Les candidatures étaient attendues jusqu'au 15 décembre : une dizaine de dossiers seront soigneusement examinés (60% sont installés dans le département). Deux lauréats, pilotant un projet de création en Dordogne, seront sélectionnés début 2011 sur la base d'une pré-étude de faisabilité ou d'un début d'activité (moins de 6 mois).

Renseignements > 05 53 03 05 00



14 salariés,
1,8 M€ de CA
en 2009, 2,2 M€
prévus en 2010

www.mvnfrance.com

L'air pur selon MVN >

L'évolution de MVN — comme Mécanisation de Ventilation Naturelle — repose sur son investissement en matière grise : forte d'un premier brevet déposé en 1998, et plusieurs fois primé, la société créée en 2003 par Michel Bodin et Guy Urvoy, continue de se perfectionner dans l'art de la ventilation basse pression.

Michel Bodin, aux commandes d'une entreprise de génie climatique à Périgueux, a basculé du secteur du bâtiment à celui de l'industrie à la faveur de la conception d'un système de ventilation destiné à des bâtiments collectifs existants et raccordés au gaz, afin de traiter le problème du monoxyde de carbone. "Il s'agit de maîtriser les flux gazeux de manière électrique : l'appareil fonctionne en sécurité en cas de panne d'extracteur". C'est sur ce dépôt de brevet que l'entreprise s'est construite et ne cesse d'évoluer, accompagnée par le cabinet Aquinov¹ en 2008 pour une extension destinée à s'ouvrir au marché européen. MVN investit lourdement et régulièrement pour la recherche développement, avec le soutien d'Oseo (ex-Anvar) et des aides reçues via la Région Aquitaine.

Du brevet à la formation : 100% matière grise

L'entreprise assure aussi la formation des installateurs, bureaux d'étude, architectes, bailleurs sociaux, économistes... "Nous avons ouvert un espace à Paris-Vanves où nous formons ces acteurs de la réhabilitation. Le Grenelle 2 nous impose des performances énergétiques, un engagement de résultat qui concerne aussi bien l'industriel que l'installateur. Nous devons donc expliquer et accompagner notre produit". Un système qui assure la salubrité et la sécurité de l'air ambiant, respecte les débits autorisés (le Centre Scientifique Technique du Bâtiment garantit que le procédé est conforme aux réglementations existantes) et dépense moins d'énergie électrique. "Notre secteur d'activité va dans le sens du développement durable : plus les bâtiments sont isolés, plus il faut les ventiler".

"L'innovation demande un investissement humain et financier, mais elle projette vers l'avenir et fait avancer l'entreprise"

Installée à Cré@Vallée sud depuis mai 2009, où elle a racheté, depuis, l'ancien local des éditions René, MVN apprécie la proximité de l'autoroute et la possibilité de sortir du centre-ville le trafic de gros porteurs. Tout est conçu et fabriqué sur place, avec deux personnes à l'ingénierie (un chauffagiste et un électricien), un responsable informatique qualitatif et webmaster, un technicien chargé de l'auto-contrôle du fonctionnement des procédés. Deux personnes se chargent ensuite de la fabrication des coffres et de la partie sécurité. Cinq chargés d'affaires technico-commerciaux se chargent des liens avec les bureaux d'études et les 8 600 bailleurs sociaux français. Le marché reste très ouvert, avec 4 M de logements sociaux et 11 M de logements en co-propriété. En Dordogne, MVN a travaillé sur les rénovations du Gour de l'Arche à Périgueux et pour Perigordia Habitat à Bergerac et Sarlat.



www.cetec.net

R&D > L'affaire est dans le sac

Depuis 1971, sur le parc d'activités des Gabarres, Cetec Industrie conçoit, fabrique et installe des machines à ensacher. Plus de la moitié du CA est réalisé à l'exportation (Afrique du Sud, Chine, USA, Ukraine, Italie, Portugal, Allemagne, Turquie...). La société dépose deux brevets par an en moyenne et a reçu de l'INPI le trophée aquitain de l'innovation, en 2009.

Nestlé, Friskies, Rhone-Poulenc, Coca Cola... Les grands groupes internationaux font appel aux compétences de Cetec industrie pour mettre au point l'ensachage de leurs produits : semoule, poudre de lait, croquettes pour chiens, lessive, tout est bon à conditionner. Mais la société travaille aussi pour de plus modestes PME, minoteries ou fabricant de charbon de bois. "Nous faisons du sur-mesure et travaillons sur des niches" souligne Régis Labrue, PDG. Un créneau très spécial, donc, sans concurrent français en face. Dès lors, il s'agit d'un secteur à protéger et le dépôt de brevets est à ce titre la meilleure garantie. Chaque machine est un cas particulier, examiné en partenariat étroit avec le client, qui suit sa mise au point. Il faut compter 18 mois entre le projet et la livraison. Certains prototypes font l'objet de brevets, à un rythme de 2 à 3 dépôts par an depuis 6 ans. "Une façon de valider notre investissement, de l'ordre de 200 000 € par an en temps, en compétences, en essais. Ceci pour aller au devant des attentes de nos clients, anticiper et proposer des

solutions inédites sur un marché qui évolue". De nombreux paramètres se croisent pour gérer les automatismes : cadences, dosage du poids, fluidité du produit, choix de fermeture du sac papier ou plastique (couture, pliage, collage, scellage)...et même la palettisation. Dix métiers se côtoient ainsi dans l'entreprise, dont cinq dans l'atelier. Avec les intervenants sous-traitants, cela représente une centaine d'emplois.

Le monde à sacs

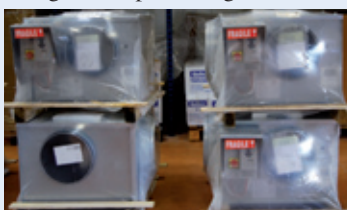
Le matériel des uns peut être modifié pour servir à d'autres : ce marché de l'occasion donne une deuxième vie aux machines, dont certaines tournent depuis 30 ans. 2000 ensacheuses Cetec ronronnent ainsi dans le monde. La société met un point d'honneur à dépanner ses clients en pièces détachées ou intervention humaine, mais forme avant tout les opérateurs lors de l'installation. Le bureau d'étude peut à tout moment intervenir à distance sur les process.



Régis Labrue a succédé voilà deux ans à Jean-Claude Labrue, Président fondateur

12

CAP Forum - n°35 - janvier 2011



Recherche & Développement > R&D Un environnement unique



www.entreprendre-agglo-perigueux.com

L'agglomération offre un soutien technologique et logistique aux entreprises ayant des besoins en recherche appliquée, préséries, tests de préproduction et mise en marché.

Le territoire de la CAP est particulièrement adapté aux entreprises en attente de soutien dans le domaine de la Recherche & Développement. Plusieurs laboratoires et centres de recherche installés dans l'agglomération proposent des prestations de services, y compris en partenariat avec les entreprises et les syndicats professionnels.

> Le laboratoire départemental d'analyse et de recherche (Coulounieix-Chamiers) propose des prestations d'analyse et de contrôle dans les secteurs de l'alimentation, l'environnement, la biologie vétérinaire.

Tel. 05 53 06 80 00

> L'atelier agroalimentaire (lycée agricole de Coulounieix-Chamiers), dédié à la formation sur la transformation des produits, est également une unité d'expérimentation et de recherche de nouveaux produits ouverte aux producteurs et transformateurs, c'est un partenaire scientifique de la filière foie gras. L'atelier est tout particulièrement dédié aux produits carnés.

> L'équipe de recherche agroalimentaire périgourdine (ERAP), pluridisciplinaire, est un laboratoire soutenu par les Universités Bordeaux IV et Bordeaux I. Il bénéficie de partenariats industriels (alimentaires et biologiques) et intervient en biochimie, microbiologie, génie des procédés ou encore chimie alimentaire sur des sujets comme les procédés nouveaux de conservation ou la décontamination des produits alimentaires par hautes pressions. Tel. 05 53 35 42 64

> Des enseignants-chercheurs de l'IUT de Périgueux exercent leurs activités de recherche dans des laboratoires de l'Université de Bordeaux. Ces chercheurs ont vocation à être l'interface naturelle entre les acteurs économiques périgourdins et ces laboratoires :

- Le Laboratoire de Physico- et Toxicochimie de l'Environnement (LPTC) est une

équipe de l'Unité Mixte de Recherche CNRS-Université de Bordeaux : Environnements et Paléoenvironnements OCéaniques (EPOC). Une antenne du LPTC est localisée sur le site universitaire de Périgueux. Les activités concernent la compréhension des sources, du devenir et de l'impact toxique des polluants organiques dans les différents compartiments de l'environnement (eau, atmosphère, sol). Tel. 05 53 35 24 29

- Le laboratoire de Chimie et Biologie des Membranes et Nanoobjets (CBMN). A côté des aspects de recherche fondamentaux, ce laboratoire développe aussi des aspects très appliqués (nanopuces, bactéries probiotiques...)

- L'Institut de Recherche en Gestion des Organisations (IRGO) a des activités de recherche dans le domaine des entreprises familiales et financières, marketing, comptabilité internationale...

- Le Groupe de Recherche en Économie Théorique et Appliquée (GREThA) est engagée dans un projet scientifique comportant des programmes de recherche : Espace et Industrie, Environnement, bien-être et développement, Structures de marché et finance.

- Le laboratoire Aménagement, Développement, Environnement, Santé et Sociétés (ADES)

- Le Centre d'Étude et de Recherche en Droit des Affaires et des Contrats (CERDAC)

- La halle de technologie, basée sur le site universitaire, couvre de nombreuses facettes du Génie Alimentaire et Biologique : stérilisation, distillation, séparation, séchage, atomisation, ultrafiltration, osmose inverse, extrusion,.... Les professionnels peuvent utiliser les équipements, sous convention, pour des tests et préséries.

Tel. 05 53 02 58 58

> La plate-forme technologique de génie des procédés ABC Périgord, fédère les matériels et les compétences de l'IUT de Périgueux,

«La CAP est un territoire innovant, attractif pour des entreprises tournées vers la recherche et le développement car elles peuvent y trouver les outils nécessaires à la réalisation de leur potentiel créatif. Le parc Cré@Vallée, avec l'implantation de la Pépinière Cap@Cités et du Pôle interconsulaire, offre une proximité de services aux entreprises tout à fait inédite en France : sur un même site, on peut bénéficier d'un vaste dispositif de soutien à l'innovation, qu'il s'agisse de l'Institut du Goût du Périgord pour le secteur agro-alimentaire, ou encore de la fibre optique pour faire circuler vite et loin les projets conçus dans l'agglomération.

Tout a été envisagé pour accompagner les entreprises dans leurs projets d'innovation, dans un esprit de mise en réseau des compétences départementales et régionales, et d'intelligence économique appliquées à de nombreux domaines technologiques et marketing. De plus, l'offre locale de formations universitaires adaptées accompagne les possibilités d'emploi dans ces domaines porteurs. Si la CAP mise sur le développement technologique de son territoire, c'est parce que les entreprises en ont besoin, et nous investissons donc pour qu'elles recrutent des habitants de l'agglomération, tout particulièrement les jeunes.»

Jean-François LARENAUDIE
Vice-président de la CAP, chargé
du développement économique



du lycée Claveille de Périgueux, du lycée agricole du Périgord, du Lycée Professionnel de l'Alba à Bergerac. Elle est spécialisée en génie agroalimentaire, biologique, chimique et industriel. Ses équipements et ressources humaines (étudiants, chercheurs, techniciens) enrichissent diagnostics, essais et améliorations de procédés (formulation, sécurité, supervision des procédés, etc.)

> L'Institut du Goût du Périgord rassemble pour la première fois les entreprises de la filière agroalimentaire de Dordogne, les organismes de formation et de recherche, les collectivités (Communauté d'Agglomération Périgourdine, Conseil Régional, Conseil Général) et les chambres consulaires. Plus de 60 adhérents à l'Institut soutiennent ainsi l'innovation (création et l'amélioration de produits alimentaires sur l'aspect gustatif, nutritionnel et sanitaire) grâce à la mise en réseau des compétences scientifiques, technologiques et marketing existantes, la mise à disposition d'un service d'analyse sensorielle, la recherche de fournisseurs et prestataires spécialisés, la mutualisation documentaire, des formations, etc.

Tel. 05 53 03 97 44

En partenariat avec la CCI Dordogne, l'Institut du Goût et la Chambre de Métiers, la CAP et Cap@cités organisent des ATELIERS GRATUITS destinés aux dirigeants d'entreprises (TIC, agro-alimentaire, jeune entreprise).
www.entreprendre-agglo-perigueux.com