

Réseau Entreprendre, Cultive ta boîte, C'est quoi le courage ?

Le <u>Réseau Entreprendre Rhône-Durance</u>, dans le cadre de <u>Cultive ta boîte</u>, propose un débat sur le courage. Pour en parler ? Il y aura <u>Jean-Louis Etienne</u>, médecin explorateur ; <u>Cynthia Fleury</u> philosophe et psychanalyste et <u>Jean Moreau</u> président fondateur de <u>Phenix</u>.

5 parcours d'échanges

De 15h à 18h, les chefs d'entreprise, à l'espace Jeanne Laurent, pourront réfléchir à plusieurs thèmes sur 'Cultive ta Team'; 'Cultive ton image'; 'Cultive ton chiffre d'affaires'; 'Cultive ta vie' et 'Cultive ton territoire'. Le concept ? On se réunit autour d'un expert et on échange ses idées, puis on change de table ronde pour aborder d'autres sujets. 400 personnes sont attendues et les stands des partenaires ponctueront l'espace.

La conférence

Ce sera le moment le plus attendu de la journée. De 19h à 21h les 3 invités, Jean-Louis Etienne, Cynthia Fleury et Jean Moreau interviendront sur le courage. Comme plus de 700 invités sont attendus la conférence aura lieu dans deux salles : La salle du Conclave au Palais des papes et la salle Jeanne Laurent. Les orateurs changeront de salle à mi-chemin de la conférence, de grands écrans diffusant la conférence en direct-live dans la salle qu'ils auront quitté, tandis que chaque public restera dans la salle qui lui aura été indiquée.

Le buffet dînatoire

Il aura lieu à partir de 21h dans la salle de la Grande audience, toujours au Palais des papes à Avignon. Il y aura les stands des partenaires et plus de 27 réseaux de chefs d'entreprise s'y retouveront. On pourra y aborder les trois orateurs, faire connaissance et partager ses expériences et ressentis de la conférence.

Dans le vif

«Les inscriptions progressent puisque nous comptons plus 450 inscrits, détaille Brigitte Borel la directrice du Réseau entreprendre Rhône-Durance. Nous étions encore en période de vacances ce qui explique ce chiffre et en attendons encore 250 personnes. La conférence sera animée par Marie-Laure Baron, la présidente du Réseau Entreprendre et <u>Jérémy Mutschler</u>, adhérent du réseau (dirigeant de Signarama). On parlera du courage dans sa sphère la plus large : celui dont on a besoin en tant que chef d'entreprise mais aussi dans tous les aspects de sa vie. L'événement symbolisera le retour à la vie normale, à la vie d'avant. Le buffet sera d'excellente facture puisqu'il aura été élaboré par la Maison <u>Meffre</u>. Enfin l'événement, qui se monte à 100 000€, est autofinancé.»

Les infos pratiques





'Le courage', dans le cadre de 'Cultive ta boîte' initié par le <u>Réseau-Entreprendre Rhône-Durance</u> avec Jean-Louis Etienne médecin explorateur ; Cynthia Fleury philosophe et psychanalyste ; et Jean Moreau Président-fondateur de Phénix. Mardi 1^{er} mars 2022, 52€, au palais des papes à Avignon de 15h à 23h. Tout le programme <u>ici</u>. Inscription <u>ici</u>.

Réseau Entreprendre Rhône-Durance. 46, cours jean Jaurès. BP 70 158. Avignon. www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance/ et www.rhone-durance@reseau-entreprendre.org Marie-Laure Baron présidente 04 90 86 45 59 mlbaron@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bloored@reseau-entreprendre.org.

Article sur le même sujet <u>ici</u>.

'Cultive ta boîte', 700 personnes attendues au Palais des Papes sur le Courage

Mardi 1er mars Jean-Louis Etienne médecin explorateur, Cynthia Fleury philosophe et psychanalyste et Jean Moreau Président-fondateur de Phénix débatteront du Courage. Une initiative du <u>Réseau Entreprendre Rhône-Durance</u> emmenée par Marie-Laure Baron pour trois temps forts : des parcours d'échanges en journée, un débat avec les trois conférenciers en soirée et un buffet dînatoire. Ça se passe au Palais des papes d'Avignon.

'Cultive ta boîte', c'est le nom de la manifestation. Le ticket d'entrée, entièrement remboursé en cas d'annulation est de 42€ s'il est anticipé sur Internet, sinon il sera de 52€. 700 personnes sont attendues. Si le grand public y est convié, la grande majorité de l'assistance sera composée de chefs d'entreprise, de présidents de réseaux, d'élus et représentants institutionnels. Ça se passera mardi 1^{er} mars 2022 de 15h à 23h, au Palais des papes d'Avignon. Inscription <u>ici</u>.

Cultive ta boîte c'est quoi ?

C'est la suite logique de 'Bouge ta boîte' qui avait réuni, le 10 avril 2018, 400 chefs d'entreprise de la région pour appréhender l'entrepreneuriat de façon aussi ludique qu'intelligente. Le réseau entreprendre Rhône-Durance avait alors convié <u>Edgar Morin</u> sociologue et philosophe et <u>Guillaume Gibault</u>, président-fondateur du Slip français à un débat animé à Eric Fimbel, chercheur en sciences de l'action. 4 ans plus tard Marie-Laure Baron, à la tête du réseau, récidive même si elle remet le couvert pour la 3^e fois puisque la manifestation était déjà entièrement ficelée avant que le confinement ne soit décrété pour cause de Covid-19, en mars 2020, à quelques jours seulement de la manifestation puis reportée à nouveau en



2021. Elle en est sûre, cette fois-ci sera la bonne, confortée en cela par les 500 abonnés du réseau sur linkedIn qui ont prévu de venir.

A plusieurs on est plus forts

En amont de cette grande rencontre, Marie-Laure Baron organise, le 3 février prochain, un grand déjeuner avec les présidents de 27 réseaux de chefs d'entreprise du grand Vaucluse, histoire de faire connaissance, de se compter -«le nombre de membres à nous tous doit être considérable» remarque Marie-Laure Baron- de se raconter, et, surtout, de créer une union pour gagner en visibilité et développer des actions capables de dynamiser les territoires. Les sujets abordés lors du déjeuner ? Explorer ensemble comment mettre en valeur les différents réseaux lors du cocktail dînatoire du 1er mars.»



Marie-Laure Baron, présidente du réseau Entreprendre Rhône-Durance

Une autre idée a germé

Mais une autre idée a déjà germé : «Je connais des réseaux du Rhône, de la Bretagne qui se sont fédérés et ça marche du tonnerre ! Pas de guerre d'égos mais de l'énergie pour entreprendre ! Si l'on reste



Ecrit par le 16 décembre 2025

chacun de son côté on n'y arrivera pas. En revanche si nous travaillons ensemble sur des thématiques de fond, nous pourrons soulever des montagnes. L'essentiel est de se retrouver au lieu de seulement se croiser. Contrairement à ce que l'on pourrait penser le webinaire nous éloigne les uns des autres et freine les initiatives parce que c'est lorsque l'on est près les uns des autres que l'énergie, l'enthousiasme se révèlent, il se passe alors plus de choses : l'envie de faire émerge ce qui n'est pas vrai lorsque chacun est derrière son écran. Se rassembler c'est aussi voir plus grand, peser sur les décisions qui sont prises sur notre territoire. Nous voulons être plus représentatifs devant les mairies, les communautés de communes, le Conseil départemental... Nous pourrions porter une voix, être entendus dans nos demandes et face à ce que l'on nous impose parfois. Ça n'est pas de la révolte mais de la construction.»

Le clou de la manifestation?

Il aura lieu en soirée, lors du débat, officialisant la rencontre de trois personnalités hors du commun dont **Cynthia Fleury** sur le thème 'Reconquérir le courage'. Sa recherche porte sur les outils de la régulation démocratique. Elle est notamment l'auteure de la 'Fin du courage' (paru chez Fayard en 2010), 'Les irremplaçables' (paru en 2015 chez Fayard)...

Jean-Louis Etienne, interviendra sur 'Le courage de l'autonomie'. Docteur en médecine et explorateur au parcours singulier puisqu'il commença sa carrière comme tourneur-fraiseur avant d'entamer ses études de médecine. Il a fait plusieurs fois le tour du monde et est particulièrement connu pour ses explorations des pôles nord et sud. L'infatigable défenseur de la planète prépare depuis plusieurs années une mission inédite d'exploration de l'océan Austral, au pôle sud.

Jean Moreau abordera 'Le courage d'une quête de sens 'Co-fondateur en 2014 de Phenix, entreprise solidaire d'utilité sociale, il est précurseur de la lutte contre le gaspillage et s'inscrit dans un monde plus durable. Il fait partie de 'The galion project' dont le but est de changer le monde grâce à l'innovation disruptive.



Ecrit par le 16 décembre 2025



Le réseau Entreprendre Rhône Durance et ses partenaires fin prêts pour accueillir 700 invités lors de 'Cultive ta boîte' mardi 1er mars au Palais des papes. De gauche à droite Carole Leleu, Jérémy Mutschler, Marie-Laure Baron, Jean-Marc Mielle, Emmanuelle Robert, Laurent Danset, Jérôme Antonin, Brigitte Borel, Yves Lesconnec et Lionel Blanck.

Les infos pratiques

'Le courage', dans le cadre de 'Cultive ta boîte' initié par le <u>Réseau-Entreprendre Rhône-Durance</u> avec Jean-Louis Etienne médecin explorateur ; Cynthia Fleury philosophe et psychanalyste ; et Jean Moreau Président-fondateur de Phénix. Mardi 1^{er} mars 2022, au palais des papes à Avignon de 15h à 23h. Tout le programme <u>ici</u>. Inscription <u>ici</u>.

A l'ordre du jour

A l'ordre de ce thème 2022 : 'Cultive le courage' : comment faire germer une vision, la cultiver et la transformer en réalité. 'La création d'entreprise est probablement l'une des formes les plus élaborées des dernières grandes aventures modernes' avait glissé Bernard Maître, capital risqueur dans Les business de la nouvelle économie. «Pour le chef d'entreprise, le courage ne se définit pas par l'absence de peur, analyse Marie-Laure Baron, mais bien par sa capacité à faire des choix pertinents et éclairés ; savoir renoncer et changer d'angle d'approche, parfois ; garder sa passion comme fil rouge, toujours.»

Les temps forts

Il y en a trois : les parcours d'échanges de 15h à 19h à l'espace Jeanne Laurent ; La conférence-débat de 19h à 21h, en salle du Conclave et le buffet dînatoire, en salle du grand Tinel, avec les partenaires et réseaux, de 21h à 23h.

5 parcours d'échange





De 15h à 19h, 5 parcours d'échanges sont proposés. Ce sont des tables rondes composées d'un expert et d'un ou plusieurs témoins venus échanger sur des sujets précis. Chaque table annonce, au moyen d'un drapeau posé en son centre, le sujet abordé. Les personnes intéressées sont invitées à s'y asseoir, à écouter, à participer, puis peuvent à tout moment quitter la table pour en aborder une autre et prendre, ainsi, connaissance des 4 autres sujets proposés.

Les sujets abordés

Cultive ta team : 'J'ai eu le courage de créer une équipe atypique' et 'J'ai eu le courage de partager le pouvoir' ;

Cultive ton chiffre : 'J'ai eu le courage de me lancer dans une croissance' et 'j'ai eu le courage d'arrêter de croître et j'ai remis en question la croissance à tout prix' ;

Cultive ton image : 'J'ai eu le courage de défendre mes valeurs' et 'J'ai eu le courage d'affronter les idées reçues et de casser les codes' ;

Cultive ta vie : 'J'ai eu le courage de changer de vie' et 'j'ai eu le courage de rebondir après un échec' ; **Cultive ton territoire** : 'J'ai eu le courage de faire vivre mon territoire'.

Le Réseau Entreprendre Rhône-Durance

Le réseau Entreprendre maille le monde de 15 000 chefs d'entreprise aux parcours et success stories différents. Leur crédo ? Le partage d'expérience pour la réussite des petites et moyennes entreprises. L'objectif du réseau ? Créer des emplois en cultivant le potentiel des entrepreneurs, développer les projets et échanger de pair à pair. Créé en 2003, le réseau entreprendre Rhône-Durance accueille 90 entrepreneurs en activité. Sa mission : valider, financer et accompagner pendant 3 ans, des projets de PME créant au moins 5 emplois à trois ans.

Les partenaires

Pour mettre au jour cette manifestation 100 000€ ont été nécessaires, en plus d'un nombre colossal d'heures d'entretiens, de réunions, le tout accompagné d'un solide lobbying pour lever les fonds et sortir de la torpeur d'une pandémie attachée à ses changements de protocoles. Mais ça y est c'est fait! Et en cas de retournement de situation les places, comme la fois précédente, seront intégralement remboursées.

Les partenaires officiels

Alizé bâtiment ; BMW ; CIC ; Greta - Centre de formation des apprentis ; Lycée Aubanel ; Optima concept et Proman.

Ils ont dit

Lionel Blanck, concessionnaire Foch automobiles BMW et Mini

«Notre métier est d'être très présent sur le territoire, avec la pandémie nous avons dû nous remettre en cause. Également nous portons les mêmes valeurs que le Réseau entreprendre. Le 1^{er} mars sera l'occasion d'écouter, puis de se poser pour assimiler et ensuite mettre en œuvre, expérimenter de nouvelles façons de faire. En 2021, nous nous sommes placés sur la première marche du podium en tant



que marque premium pour les entreprises.»



Lionel Blanck, Foch automobiles

Jérôme Antonin, Optima concept informatique

«Je suis à la tête d'une entreprise d'informatique Optima concept, originaire d'Avignon je ne peux pas manquer une telle manifestation. J'ai participé à l'évènement Bouge ta boite en avril 2018 avec beaucoup d'intérêt, je n'aurais pas voulu manquer cette deuxième édition. Être sponsor aujourd'hui réclame un énorme effort, car nous n'avons pas une envergure nationale, cependant nous marquons notre présence parce que nous partageons les mêmes valeurs, dont celle de contribuer à construire l'économie territoriale.»



Ecrit par le 16 décembre 2025



Jérôme Antonin, Optima Concept informatique

Yves Lesconnec, directeur régional de la banque CIC

«Depuis 15 ans j'accompagne au mieux les chefs d'entreprise depuis la création, jusqu'à la cession, en passant par le développement de leur entreprise. Nous sommes partenaires au niveau national, régional et local du Réseau Entreprendre. Nous soutenons en tant que banquier certains lauréats et candidats avant que ceux-ci ne passent en comité de décision. Nous soutenons la manifestation et par là, soulignons le travail du Comité de pilotage que nous félicitons pour l'organisation de cet événement majeur. Nous nous devions également d'être là pour soutenir l'entrepreneuriat. Plus personnellement, j'ai eu le bonheur de tirer des bords sur l'ancien bateau de Jean-Louis Etienne l'Antarctica, il y a 10 ans. J'avais pu alors m'entretenir avec le célèbre explorateur et prendrai tout autant de plaisir à le faire à nouveau. Le CIC avait accompagné la première édition de 'Bouge ta boîte' ainsi, nous tiendrons un stand à l'espace Jeanne Laurent pour cette nouvelle édition. J'animerai un des ateliers, dans le cadre des parcours d'échange, sur la croissance externe de l'entreprise.»



Ecrit par le 16 décembre 2025



Yves Lesconnec, directeur régional CIC

Emmanuelle Robert, directrice opérationnelle du Greta-CFA de Vaucluse

«Nous sommes un établissement public au service des entreprises depuis plus de 50 ans et venons d'intégrer la mission de l'apprentissage. Nous nous rapprochons des entreprises afin de faire le point sur les besoins de celles-ci, mettant à disposition nos plateaux techniques et ateliers pédagogiques aux 44 établissements qui maillent l'Académie d'Aix-Marseille. Nous sommes heureux de participer à cet événement qui réunit les acteurs économiques du territoire.»



Ecrit par le 16 décembre 2025



Emmanuelle Robert directrice opérationnelle Greta-CFA

Jean-Marc Mielle, directeur-délégué du Lycée Théodore Aubanel

«Je suis en charge de l'enseignement supérieur de la voie classique et apprentissage. L'établissement accueille 650 étudiants et apprentis dans les domaines de l'informatique, de la comptabilité, de la gestion, de la communication, du commerce et du tourisme. Nous formons, souvent en partenariat avec le Greta, les futurs collaborateurs du territoire. Il est évident que nous participerions à cet événement rassemblant la majeure partie des entrepreneurs de Vaucluse. Il est aussi important d'appréhender cette nouvelle ère où le grand public s'intéresse et s'associe très facilement aux chefs d'entreprise. Avant t'intégrer la fonction publique en devenant enseignant, j'ai été moi-même chef d'entreprise et conservé cette appétence pour l'entrepreneuriat en devenant membre du Comité de pilotage du Réseau Entreprendre. Avec cet événement nous associons fonction publique et agilité en y incluant le Greta et le réseau entreprendre ce qui est essentiel pour l'avenir.»



Ecrit par le 16 décembre 2025



Jean-Marc Mielle, directeur-délégué du Lycée Théodore Aubanel

Laurent Danset, Alizé

«Je suis membre du Réseau et dirige plusieurs entreprises, deux sociétés dans le bâtiment, une dans l'agroalimentaire. Je fais également parti du Comité de pilotage. Cette manifestation me tient à cœur et, bien que mes sociétés soient en développement et qu'être partenaire représente un effort financier, il était important d'y participer, poursuivant ainsi notre engagement de chef d'entreprise en réseau. Le réseau entreprendre est le plus important de Vaucluse et avec, 'Cultive ta boîte', mettra en présence le plus grand nombre d'entrepreneurs du Vaucluse et limitrophe avec des conférenciers de grande qualité.»



Ecrit par le 16 décembre 2025



Laurent Danset, Alizé

Les sponsors

@xens; @Tos radiocom; A.I.M Events; Aluvaison; Audi Avignon; AJR Conseil; Avignon Tourisme; Cafés richard; Chocolaterie Castelain; CIT Formation; Ecap; Grand Avignon; Granier assurances; IFC; J.Causse & associés; Le Confidentiel; Indigo Night; Michel Simond; Moscatelli; RH Performances; Signarama by Horaô; La Mirande; Talenz Arès; Technical industrie et Vaucluse Provence attractivité.

Les réseaux invités

Association Parc d'Activités ; Avignon-Courtine ; Association Pôle d'Activités Fontcouverte ; BNI ; Business Club Villeneuve/Les Angles ; Carpensud ; CENOV ; CEPV ; CJD Avignon ; Entrepreneurs du Grand Avignon ; C8 ; Entrepreneurs des Sorgues ; Femmes Chefs d'Entreprises Forces Cadres ; French Tech Grande Provence ; Haut Les Filles ; Jeune Chambre Economique du Grand Avignon ; Réseau Initiative ; Luberon et Sorgues Entreprendre ; MEGA ; Mucaplis ; Orange Sud Entreprendre ; Quartier d'affaires ; Cap Affaires ; Association Agroparc ; Vaucluse Pro Numérique.

Réseau Entreprendre Rhône-Durance. 46, cours jean Jaurès. BP 70 158. Avignon. www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance/ et www.rhone-durance@reseau-entreprendre.org Marie-Laure Baron présidente 04 90 86 45 59 mlbaron@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel



Jérémie Hountondji créé Naé, des produits simples comme la joie et la santé!

Jérémie Hountondji a fondé la marque Naé, alimentation et boissons végétales bio, en mars 2020. Ce cadre supérieur jusqu'alors investi dans la finance, verra son cheminement bouleversé suite à un problème de santé. Ce créatif hyper actif se tourne alors vers la cuisine qu'il conçoit simple mais raffinée, colorée mais poétique. Il est accompagné par le Réseau Entreprendre Rhône Durance dont il est l'un des lauréats.

Là où tout commence

L'idée ? Elle naîtra de la dégustation d'une boisson à base d'Hibiscus qu'il travaillera avec son père, ingénieur agronome. En effet, la boisson est particulièrement appréciée dans le secteur des produits alimentaires ethniques. Accompagné par le réseau Entreprendre Rhône-Durance, il développe une gamme de boissons, sa distribution et très bientôt des desserts végétaux au rayon frais.

Une affaire de famille

Chez les Hountondji l'entrepreneuriat est le terrain de jeu très sérieux des membres de cette famille Guadeloupéenne. C'est ainsi que Jérémie, aujourd'hui âgé de 35 ans, s'est lancé dans l'aventure à la suite d'échanges avec son père, ingénieur agronome en Guadeloupe et ancien chercheur à l'Inra (Institut national de recherche agronomique) également à la tête de plusieurs entreprises dont une d'horticulture et une autre de boissons à base de fleurs d'Hibiscus.

'La mal a dit'

«Du jour au lendemain, sans aucun signe annonciateur, alors que je travaillais, je suis tombé malade, relate Jérémie Hountondji. A ce moment je me suis dit qu'il y avait urgence à créer une entreprise. Pourquoi ? Pour avoir accompli quelque chose de concret dans ma vie et ça ne supportait pas d'attendre. C'est ainsi que j'ai créé 'Naé', une entreprise à consonance féminine en référence à mon enfance antillaise auprès d'une mère 'fanm poto-mitan', c'est-à-dire d'une mère pilier du foyer.»

Travail & santé

«A cette époque, je travaillais dans la finance, pour la banque Edmond de Rothschild, particulièrement dans la gestion d'actifs. Auparavant ? J'avais obtenu un master de mathématiques financières, complété par une formation en Economie sociale et solidaire... Et puis la santé m'a fait défaut. Je ne sais pas ce qui





s'est passé. Peut-être le stress... Lorsque surgit un obstacle, quelle que soit sa nature, j'ai tendance à le voir comme une opportunité. J'ai tout de suite pensé à l'alimentation pour me nourrir, désormais, différemment. Je suis devenu très créatif et entreprenant. J'ai commencé à créer des <u>plats</u>.



Synchronicités

«Il se trouve que, dans le même temps, mon père m'a demandé de goûter la boisson qu'il avait concoctée, à base d'Hibiscus. Je lui ai dit : «Je suis sûr que cela marcherait en France !» C'est ainsi que j'ai créé Naé, en mars 2019, via un actionnariat familial. Tout est parti de la fleur d'Hibiscus, puis la boisson, conçue en 2020 a évolué, notamment lorsque nous avons décidé de la gazéifier tout en la destinant au marché Afro-Antillais qui en raffole. En 2020, nous avons vendu 36 000 bouteilles de 75cl. Notre atout face aux concurrents ? Avoir su stabiliser la couleur rose-pourpre de la fleur d'Hibiscus et conçu son concentré d'infusion ce qui n'a pas été une mince affaire. Comment nous travaillons ? En mêlant nos compétences! Mon père est le chercheur, le découvreur de solutions, je suis l'alchimiste qui combine les éléments, réalise des goûts et en conçoit le potentiel commercial. Notre intention ? Élaborer des produits simples et goûteux où la complexité n'a sa place que dans le process de fabrication, nous nous employons aussi à inventer de nouvelles filières et tendons vers le zéro déchet.»

La distribution

«Comment vendre la boisson ? Elle a, naturellement, un positionnement ethnique. Pour la vendre en France, il est plus adroit de mettre en avant ses propriétés gustatives au goût framboisé. Notre propos ? C'est une boisson très gourmande et fruitée. Nous avons organisé des dégustations dans les magasins



bio. 80% des gens ont pensé au Cassis. Notre boisson contient du sucre mais nous avons élaboré des gammes comportant de 50 à 100% de stévia -herbe aromatique au pouvoir sucrant déjà travaillée en Afrique depuis plus de 15 ans et édulcorant naturel- qui se marie très bien avec la fleur d'Hibiscus. La boisson sortira en version boisson plate, gazeuse et Rooibos (arbuste au goût fruité sans théine). Ce qui déclenche l'achat ? La couleur puis le goût.»

La fleur d'Hibiscus Sabdariffa

«Les propriétés de la fleur d'Hibiscus ? Elles sont pléthore mais il ne s'agit que d'allégations. Ce serait un antiseptique urinaire et diurétique, qui remédierait aux douleurs menstruelles, ce serait aussi un laxatif doux, un antibactérien, anti-inflammatoire et antalgique, un hypotenseur, un antispasmodique, enfin ce serait un cholagogue qui faciliterait l'évacuation de la bile. La racine est, quant à elle, serait utilisée pour calmer la toux, dégager les voies respiratoires, lutter contre l'hypertension et le cholestérol sous forme de jus, infusions et tisanes. Cependant nous ne faisons pas état de ces commentaires qui sont actuellement soumis à l'étude scientifique depuis 2009. Par ailleurs, les fleurs, tout à fait comestibles, sont très utilisées par les chefs comme Mory Sacko, Hélène Darroze, Anne-Sophie Pic.»

Que voulais-je raconter avec Naé?

«Travailler l'Hibiscus c'est bien mais quelle histoire voulais-je raconter avec Naé? J'avais évolué dans différentes structures sociétales et entrepreneuriales, étudié le management et éprouvais l'envie de le faire évoluer... Je me suis rendu compte que j'étais séduit par -une société matriarcale. La différence entre une société patriarcale et matriarcale? Le père est très présent, parfois directif auprès des salariés, il souhaite diriger tandis que la mère accompagne, soutient, elle est le pilier de la famille qu'elle aide à se développer. D'ailleurs la fleur d'Hibiscus, production paysanne, est souvent cueillie et assemblée par les femmes.»

Un business model très ancré dans notre révolution sociétale

«Actuellement? Je travaille mon business model en intégrant les externalités négatives -effluents, déchets- pour les inclure dans mon prix et trouver des solutions. Nous visons la neutralité carbone avec Planète urgence, Ong (Organisation non-gouvernementale) qui plante des arbres pour faire de la compensation carbone, également, notre électricité -au Marché d'intérêt national d'Avignon- est 100% renouvelable. En termes de produits, je m'intéresse aussi à la Tagète Limoni, dont les fleurs et les feuilles délivrent une saveur citronnée du fruit de la passion. Le plus important? Essayer de comprendre le consommateur. Pour le moment ? 98% du chiffre d'affaires se fait à l'export aux Antilles, notamment lors des fêtes de fin d'année, ce qui faisait une vente de 570 bouteilles de 75cl, soit une palette par jour!»

Et demain?

«Naé? Ce sont des boissons à base de fleurs et aussi, très bientôt, des desserts végétaux qui ne contiendront ni texturant ni gélifiants, seront aromatisés et vendus au rayon frais. Tout reposera sur notre procédé de fabrication sans aucun additif. Nous travaillons pour cela avec le Critt (Centre régional



d'innovation et de transfert de technologie) et avons été subventionné, par la BPI (Banque publique d'investissement). Nous serons les premiers en France à déposer un tel brevet. Pourquoi se creuser autant la tête ? Pour innover et mieux mettre en valeur son produit car c'est en le travaillant qu'on le connaît mieux. Et puis c'est aussi pour casser les codes du Vegan qui peut entraîner de graves déséquilibres écologiques comme c'est le cas avec l'huile de palme. Ce qui est le plus utilisé dans les desserts Vegan de l'industrie agroalimentaire ? Le soja, l'amande –qui reste très onéreuse- et la noix de coco. Je le crains, la noix de coco -en provenance d'Asie du Sud-Est- risque bien d'être la prochaine catastrophe écologique.» Une raison de plus pour cet entrepreneur responsable d'offrir des solutions Vegan (sans produits d'origine animale) simples, goûteuses et promesse d'innovation et de nouvelles filières agricoles.

contact@naefood.com et www.naefood.com

Le mot du parrain

Philippe Darcas des Ateliers Bio de Provence (Coquelicot de Provence), production de pâtes fraîches et raviolis bio à Carpentras employant une trentaine d'employés, est le parrain de Jérémie Hountondji. «Jérémie Hountondji et moi-même travaillons dans l'agroalimentaire ce qui nous permet d'échanger des idées et moi, de lui apporter un soutien bienveillant. Une fois par mois nous nous penchons sur la trésorerie, le suivi du plan de développement. Jérémie mène un projet ambitieux car il part d'une feuille blanche -ce n'est pas une reprise d'entreprise-, avec un produit, l'Hibiscus auquel il croit beaucoup. Ce garçon, très vif d'esprit, aux nombreuses idées qu'il développe est aussi très sage, en s'installant au Min d'Avignon, à un tarif intéressant, et en investissant, dernièrement, dans de nouvelles machines.»

Le défi?

«Faire apprécier cette boisson pour créer une habitude de consommation -ré-achat- auprès du grand public, de la même manière que les gens qui achètent du soda en rachètent chaque semaine mais avec cette spécificité du bio. L'autre challenge ? Inscrire dans le temps ces nouveaux modes de consommation (bio et vegan), la donnée gustative étant très importante et c'est la raison pour laquelle je crois en la boisson de Jérémie. Son travail est en bonne voie : il connaît son marché, entre chez les grossistes, commence à remporter des succès. Ce genre de marché ? Le jour où ça décolle... ça décolle!»

Communauté

«Le réseau Entreprendre ? Il a un côté Boy scout puisqu'on paie une cotisation pour aider bénévolement des entrepreneurs à développer leur activité en local. On n'est pas non plus naïfs car il y a une vraie sélection qui commence par la présentation du projet et nous sommes là pour dire ce que nous pensons et le faisons. Nous en accompagnons certains, pour les autres, et c'est plus rare, lorsque nous trouvons le projet bancal, nous leur disons de ne pas 'cramer' leurs économies dans un projet qui n'est pas abouti. On ne peut pas être chefs d'entreprise à tout prix et faire n'importe quoi. On leur dit : 'Revenez nous voir lorsque vous aurez revu les points faibles que nous pointons du doigt'. Ce que permet le Réseau Entreprendre ? En premier lieu de rompre l'isolement.»



Réseau Entreprendre Rhône Durance

Réseau Entreprendre Rhône Durance, créé à Avignon en 2003, regroupe 150 membres et lauréats, accordant des prêts d'honneur à des porteurs de projet à taux 0, sans garantie et à condition de créer 5 emplois à 3 ans, tout en assurant, pendant 3 an, l'accompagnement du lauréat par un chef d'entreprise avec des résultats significatifs car 82% des lauréats sont toujours en activité à 3 ans et créent, en moyenne, 13 emplois à 5 ans.

En 2020, le Réseau Entreprendre-Rhône-Durance a accompagné 11 entreprise lauréates : 6 créations, 3 reprises, 2 développement, soulevé 430 000€ de prêt d'honneur, soutient 43 lauréats en cours d'accompagnement, accueille 91 membres, 48 accompagnateurs et 110 emplois sauvegardés à 3 ans pour la promotion 2020.

Réseau Entreprendre compte 130 associations en France et à l'étranger, créé en 1986, il réunit 14 500 chefs d'entreprise bénévoles. Sa mission ? Faire réussir les créateurs, repreneurs, développeurs de futures PME/ETI (Petites, moyennes entreprises et entreprises de taille intermédiaire) par un accompagnement humain et financier réalisé par des chefs d'entreprise en activité pour créer de l'emploi durable.

Contact 04 90 86 45 59 <u>rhonedurance@reseau-entreprendre.org</u> & <u>www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance</u>

Aujourd'hui, inauguration de la promenade photographique du Jardin des Doms d'Avignon à 17h

La Maison <u>Jean Vilar</u> apporte un vent de liberté... poétique et nous permet de respirer -enfin !-la culture à plein poumon avec cette <u>très belle idée</u> conçue par Nathalie Cabrera et son équipe mettant en scène 30 images inédites et géantes des années 50 pour fêter le créateur du festival d'Avignon, Jean Vilar. Une exposition bucolique retraçant des moment de la vie des troupes, au temps estival, à savourer au jardin des doms d'Avignon, jusqu'au 14 novembre 2021.



Le Réseau entreprendre Rhône Durance

Et comme toute belle initiative privée, celle-ci réclame, pour pouvoir se réaliser, l'aide de bonnes volontés. Un appel entendu par le Réseau Entreprendre Rhône Durance (RERD) qui accompagne l'exposition Côté jardin dans sa recherche de partenaires et mécènes. L'idée ? Elle est née début 2021 dans un contexte difficile pour la culture, c'est ainsi que le Réseau entreprendre a décidé, pour la 1^{re} fois, d'accompagner un projet culturel créant du lien entre l'art et les entreprises du territoire.

«Dans cette période compliquée pour la culture depuis un an, à cause de la crise sanitaire, il est apparu évident et essentiel aux membres de RERD, d'apporter leur soutien à ce projet culturel vraiment ancré dans l'ADN de la ville d'Avignon depuis le premier festival en 1947, précise Marie-Laure Baron, la présidente de l'association... Pour cette communauté composée de 150 chefs d'entreprise, il s'agit désormais d'accompagner dans leur approche stratégique et opérationnelle cette belle institution qu'est la Maison Jean Vilar. »

Devenez partenaires de cette initiative innovante

Deux niveaux de participation sont possibles pour accompagner ce beau projet. Les partenaires donateurs, avec une contribution de 3 000€ (ouvrant à une déduction fiscale de 1 800€); les bienfaiteurs avec une contribution de 5 000€ (pour une réduction fiscale de 3 000€). «Le mécanisme du crédit d'impôt mécénat permet aux entreprises versantes, dans la limite de 20 000€ ou de 5/1000 du chiffre d'affaires, de bénéficier d'un crédit d'impôt de 60 % (dans la limite de 2M€) des sommes versées au profit de certaines œuvres ou organismes visés par le Code général des impôts», détaille Brigitte Borel, directrice de l'association. Les versements excédant ce plafond peuvent donner lieu à réduction d'impôt au titre des 5 exercices suivants. Réseau Entreprendre Rhône-Durance fait partie de Réseau Entreprendre national, mouvement créé en 1986 qui comprend 130 implantations en France et à l'étranger soit une force de 14 500 chefs d'entreprise qui accompagnent 1450 entrepreneurs par an. Vous souhaitez soutenir la Maison Jean Vilar ? Faites le savoir à www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance

Le temps du travail, du plaisir et des retrouvailles estivales pour les troupes de Jean Vilar, le fondateur du festival d'Avignon, visionnaire de la culture pour tous

La surprise

La surprise du jour qui s'étendra aussi à samedi 5 et dimanche 6 juin ? Un studio photo installé au jardin des Doms invitera les promeneurs à être photographiés en train de sauter. En fait une animation inspirée de la photographie de Maurice Costa, photographe pour le Provençal durant plus de 30 ans qui avait pris un cliché de Philippe Noiret et de Jean-Pierre Darras en train de sauter. Le studio rend également hommage à Philippe Halsman et sa jumpology (philosophie du saut).

Les infos pratiques

Retrouvez cette belle aventure ce soir vendredi 4 juin, à partir de 17h, au Jardin des Doms d'Avignon, pour l'inauguration en présence de Cécile Helle maire d'Avignon ; Didier Deschamps président de



l'association Jean Vilar ; Olivier Py directeur du Festival d'Avignon, Nathalie Cabrera directrice déléguée de l'association Jean Vilar pour l'exposition 'Côté jardin, Jean Vilar et Avignon'.

(Vidéo)Tutut! Vincent Chabbert a inventé la solution du dernier kilomètre

Vous en rêviez ? Il l'a fait ! Quoi ? Trouver une solution au dernier kilomètre. Vous savez, la réception de votre colis pile à votre porte au jour et à l'heure dite, y compris le dimanche et les jours fériés. L'idée ? Elle provient de cet entrepreneur installé à Saint-Laurent-des-Arbres qui met en lien utilisateurs de la route avec les particuliers en attente de colis. Et bingo, ça va cartonner !

Le concept ? Créer du lien entre les utilisateurs de voiture et les particuliers en attente de la livraison de leur colis tous les jours y compris les jours fériés. La solution ? L'appli <u>Tut-tut</u>. Particuliers et coursiers-livreurs s'y inscrivent, sont mis en relation et le colis est livré à une date, à une heure et à un lieu précis. L'appli promet que toute la France soit accessible d'ici la fin de l'année, territoires urbains ou ruraux compris qu'il s'agisse de besoins ponctuels comme la livraison d'un canapé comme des courses tout près de chez soi et jusqu'à un rayon de 200 km. L'autre idée géniale ? Outre le fait que l'on peut suivre l'acheminement de son colis sur son smartphone, on peut, de la même manière l'envoyer.

Ils sont trois à être concernés

Qui est concerné ? L'entreprise ou le commerçant, le coursier-livreur et, -et c'est nouveau- les collectivités ? Pourquoi elles ? Pour se faire les ambassadrices de ce service de livraison externalisé, capable de booster la fréquentation des <u>commerces de proximité</u>. Ce qui, d'ailleurs, était l'idée initiale de <u>Vincent Chabbert</u> pour la création de cette plate-forme collaborative. L'idée fondatrice ? Créer un écosystème où les habitants peuvent à la fois être expéditeurs, coursiers-livreurs et destinataires, tout en générant un petit complément de revenu, pas plus de 500€ par mois puisque 70% du prix de la course revient au livreur. C'est la raison pour laquelle Tut-Tut souhaite entrer en contact avec les managers de centre-ville ou les responsables du commerce des villages, villes ou communauté d'agglo.

Tut-Tut mode d'emploi

1, Les demandes de livraison se font sur le site Tut-Tut.com. Pour les professionnels un espace pro est mis à disposition gratuitement. 2, Dès que la demande de livraison est validée, l'offre de course est



Ecrit par le 16 décembre 2025

envoyée à tous les particuliers vérifiés qui sont inscrits sur l'application Tut Tut dont le profil correspond aux critères (type de véhicule, localisation, disponibilité...) 3, Le premier coursier-livreur à accepter la course se présentera en boutique pour collecter le colis grâce à un code collecte qui lui sera communiqué sur place. 4, En saisissant ce code, un sms automatique est envoyé au destinataire pour l'informer de la prise en charge et du temps qui le sépare de son colis. Exemple ? «Richard P. vient de collecter votre colis à 'Avignon', il est en route. Le temps du trajet est estimé à 23 min. Communiquez le code 1234 à Richard P. pour valider la livraison. En cas de besoin, vous pouvez joindre Richard P. au 06.......» 5 La saisie du code de réception valide la course, déclenche le paiement de l'expéditeur (Commerçant ou destinataire) et du coursier livreur.





Vincent Chabbert, fondateur de Tut-Tut et lauréat du réseau Entreprendre Rhône Durance

Mon parcours?

«Tout petit déjà, après l'école, j'allais travailler. Alors que nous habitions à la campagne, j'allais aider l'agriculteur à ramasser les légumes et en contrepartie, j'avais le droit de conduire le tracteur. A 10 ans,



j'ai payé mon premier portable en allant vider, le mercredi, les camions sur le marché de Bagnols-sur-Cèze. J'étais passionné de sport auto, de karting, mais je n'avais pas les moyens de pratiquer ces sports, or, lors de mon stage de collège j'ai pu entrer au <u>pôle mécanique d'Alès</u>. Le mercredi, le week-end, lors des vacances scolaires j'allais y travailler pour, toujours en contrepartie, faire un tour ou deux de karting.»

L'avenir ? On se le trace soi-même

«Ma force? Aimer me lever le matin pour faire quelque chose. Mon cursus? Un BEP hôtellerie. Etais-je déjà attiré par l'hôtellerie? Je n'avais pas plus de conviction que cela. Mon père me disait qu'il y aurait toujours du travail dans cette branche. J'ai commencé en faisant une saison en tant que commis de cuisine, puis de l'intérim. J'avais 18 ans, je commençais à gagner de l'argent, j'avais la voiture. J'étais content. Un jour, je suis entré dans un hôtel Mercure comme commis de cuisine et plonge, j'y suis revenu plusieurs fois puis ai décroché un contrat de commis de cuisine, pour ensuite devenir chef de partie. Le chef de cuisine a été licencié en pleine saison, le second est parti par solidarité. Je me suis retrouvé tout seul en plein été, à la tête de la cuisine et là je me suis débrouillé. Il fallait être organisé, passer les commandes, j'ai appris et à la fin de la saison mon directeur a dit : 'on va recruter quelqu'un'. Je lui ai dit 'non, j'ai fait le boulot, je reste!' Il a dit 'banco'. J'ai fait tous les postes du restaurant, suis devenu réceptionniste, ai fait du commercial, ai été responsable technique...»

Toujours progresser

«A 21 ans, je suis devenu directeur-adjoint dans un établissement parisien. Deux ans après, mon directeur me rappelait pour prendre la direction du Mercure et de l'Ibis de Cavaillon. Une holding privée de Valence m'a remarqué et recruté pour manager des directeurs puis devenir directeur des opérations du groupe d'hôtel. Ma formation ? En dehors des formations obligatoires sur l'hygiène pour l'alimentation, ou veilleur de nuit -ce qu'exigeait le groupe Accor, j'ai tout appris sur le tas. A quoi dois-je ma réussite ? Je me lève très tôt le matin et je veux tout savoir. J'ai l'esprit ouvert. Ce que je disais à mes équipes ? -Je dirigeais plus de 200 personnes en janvier dernier- : Rien n'est impossible, faites votre boulot et on vous remarquera. Faites-en un poil plus, restez 5 minutes de plus pour apprendre une nouvelle chose, poser une question et vous sortirez tout de suite du lot. C'est réel, je ne leur vendais pas du rêve.»

Et puis j'ai basculé... dans l'entrepreneuriat

«L'idée de mon concept ? Elle m'est venue sur la route, lorsque j'allais d'un établissement à l'autre. Pourtant, mon avenir, à moins de 30 ans dans l'hôtellerie restauration était tout tracé. Simplement j'avais cette idée de messagerie faite par des conducteurs sur leur propre trajet et je ne m'en débarrassais pas. Je m'en suis ouvert à mon directeur-général qui m'a dit : «Tout le monde a des idées et de bonnes idées mais peu sont capables de parier dessus, que décides-tu ?» Alors j'ai décidé de foncer. J'ai commencé par écrire mon projet, à en parler autour de moi : Réseau Entreprendre Rhône-Durance, Terres de Vaucluse, BPI France (Banque publique d'investissement), tout le monde acquiesçait à cette idée. Aujourd'hui nous sommes prêts et agiles car s'adapter est le nerf de la guerre.»



L'équipe Tut-Tut dans ses locaux à Saint-Laurent-des-Arbres

Le mot du parrain

C'est <u>Fabien Hernandez</u>, à la tête de <u>ARG Solutions</u> et <u>Boutigo</u> qui 'coache' Vincent Chabbert le fondateur de Tut-Tut. Le premier est le parrain et le second lauréat du Réseau Entreprendre Rhône-



Durance installé à Avignon. «Nous nous voyons de une à deux fois par mois. Il m'appelle dans les moments d'euphorie et aussi de doute. Cela lui permet, comme tout dirigeant, de se sentir moins seul, face à des décisions à prendre et de s'appuyer sur quelqu'un qui lui donne un peu de temps. C'est toute l'essence de la démarche du Réseau entreprendre. Cet accompagnement est d'autant plus important qu'il a lancé son application, tut-tut le 26 avril. Nous sommes également proches du fait que chez ARG solutions nous développons des applications, des logiciels et des sites Web sans toutefois, par souci d'éthique -c'est une règle immuable du Réseau entreprendre et des parrains, de ne jamais travailler ensemble. Nous conversons sur l'aide à la décision, les choix techniques, de stratégie commerciale.»

C'est intelligent

«Je crois beaucoup en son projet et son application va cartonner puisque dès le début, beaucoup de coursiers se sont inscrits sur la plateforme et que la demande d'un transport de colis est happée en seulement quelques secondes, détaille Fabien Hernandez. Maintenant, il entre en exploitation. Outre les partenariats possibles avec les commerçants de grands donneurs d'ordre et enseignes qui le sollicitent, il ajuste sa stratégie commerciale. La force du réseau Entreprendre ? Avoir conçu une vraie organisation autour de cet accompagnement avec des indicateurs propres à l'activité du lauréat mais aussi à la qualité de l'accompagnement. Moi ? Je me régale parce que c'est passionnant et concret. Lors de nos soirées nous nous rencontrons entre chefs d'entreprise, repreneurs, créateurs, partageant nos expériences. Nous sommes dans un réseau d'entrepreneurs qui a, surtout, une vraie vocation : créer de l'emploi. C'est la raison pour laquelle j'ai adhéré au réseau Entreprendre.»

Le réseau Entreprendre Rhône-Durance

Réseau Entreprendre Rhône Durance, créé à Avignon en 2003, regroupe 150 membres et lauréats, accordant des prêts d'honneur à des porteurs de projet à taux 0, sans garantie et à condition de créer 5 emplois à 3 ans, tout en assurant, pendant 3 an, l'accompagnement du lauréat par un chef d'entreprise avec des résultats significatifs car 82% des lauréats sont toujours en activité à 3 ans et créent, en moyenne, 13 emplois à 5 ans.

En 2020, le Réseau Entreprendre-Rhône-Durance a accompagné 11 entreprise lauréates : 6 créations, 3 reprises, 2 développement, soulevé 430 000€ de prêt d'honneur, soutient 43 lauréats en cours d'accompagnement, accueille 91 membres, 48 accompagnateurs et 110 emplois sauvegardés à 3 ans pour la promotion 2020.

Réseau Entreprendre compte 130 associations en France et à l'étranger, créé en 1986, il réunit 14 500 chefs d'entreprise bénévoles. Sa mission ? Faire réussir les créateurs, repreneurs, développeurs de futures PME/ETI (Petites, moyennes entreprises et entreprises de taille intermédiaire) par un accompagnement humain et financier réalisé par des chefs d'entreprise en activité pour créer de l'emploi durable.

Contact 04 90 86 45 59 rhonedurance@reseau-entreprendre.org &



www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance

(Vidéo) Avignon-Le Pontet quand Self tissus promeut le DIY high level!

Flore Linotte et son époux Michel sont à la tête de <u>Self tissus</u>, magasin de 600m2 situé dans la zone du Centre commercial d'Auchan-Le Pontet. Le lieu, entièrement dédié au 'DIY' (Do it yourself / au faire soi-même) version couture propose de concevoir sa propre mode vêtement, déco, d'apprendre à tricoter, crocheter et même de refaire une beauté à son vieux fauteuil fatigué. L'idée de génie ? Pouvoir tout trouver et tout faire sur place!

Flore Linotte ne savait pas qu'en empruntant la machine à coudre de sa grand-mère, son destin basculerait. Au début, il était simplement question de trouver des tissus et des accessoires de couture, de regarder des tutos sur internet pour s'exercer à faire des vêtements pour ses enfants... «Puis, en parlant autour de moi, j'ai découvert que mes collègues de travail cousaient aussi, se souvient Flore Linotte. J'ai compris que le marché était en pleine expansion. Nous nous plongions enfin dans le Do it yourself alors que, pour d'autres pays, particulièrement en Angleterre, ce mécanisme était déjà enclenché depuis plusieurs dizaines d'années.

Une vraie réponse à la demande

«Pour autant, je n'étais pas toujours satisfaite de ce que je trouvais dans les magasins. Je voulais un concept total, un lieu où l'on puisse acheter du tissu, de la mercerie une machine à coudre, du SAV (service après-vente) et même, de prendre des cours de couture. Est-ce que le concept existait en France ? J'ai mis un temps infini à trouver la perle rare en Bretagne, à Quimper avec <u>Self tissus</u>. L'entreprise existait depuis 1986, disposant aujourd'hui de 25 magasins en France et d'un site vendeur internet. J'ai contacté son fondateur, Hugues Boursin.»

On fonce

Le rendez-vous est fixé à Quimper, au magasin pilote, où Flore et Michel sont reçus par le patron de la chaîne, entrant dans un circuit programmé de visites de magasin de Nantes à Brest, sur deux jours pour bien comprendre le concept et son environnement. Le couple est enthousiaste. Flore, de formation commerciale, s'occupera du magasin, Michel, expert en électro et micromécanique s'attellera à la vente des machines, à la prise en main de la machine ainsi qu'au SAV. Ils signent leur contrat avec le repreneur



de la franchise, Dominique Thibaud et ouvrent Self Tissus Avignon-Le Pontet en août 2019.

Self Tissus un choix d'étoffes très souvent renouvelé

Ce qu'il faut bien comprendre

«On n'ouvre pas un magasin que par passion, relativise Flore. La franchise ne recherchait pas une couturière mais un profil commercial avec des compétences de gestion du stock, de management, un profil de chef d'entreprise dynamique, entreprenant, capable de prendre les bonnes décisions au bon moment et solidement ancré dans la réalité. L'accompagnement du franchiseur a été déterminant et Self tissus nous a beaucoup accompagnés tout en étant ultra réactif dans cette période très troublée, nous permettant de tout mettre en place pour continuer à travailler. En temps normal nous assistons à 2 séminaires par an avec de très riches échanges et une mise en avant des perspectives, remplacés actuellement par des réunions en visio-conférence. Enfin, nous employons 3 salariés.»

Le contexte

«Jusqu'en janvier de cette année, le magasin fonctionnait bien. Ce qui a rompu dans notre élan ? La fermeture d'Auchan et de la galerie marchande qui sont les locomotives du flux de clientèle. Le coup de grâce ? Le couvre-feu à 18h. Quant aux aides de l'Etat ? Elles ne concernaient que les magasins fermés. Le PGE (Prêt garanti par l'Etat) ? On a eu besoin de l'utiliser en février dernier. On ne s'est jamais arrêtés et l'on s'adapte en permanence aux horaires. Demain sera mieux qu'aujourd'hui car je suis très confiante en l'avenir. Notre prévisionnel en temps normal ? Nous aurions dû réaliser un chiffre d'affaires de 500 000€ en 2021. Nous prévoyons 750 000€ de CA en 2022 si la situation sanitaire le permet. Notre zone de chalandise ? Marseille, Salon-de-Provence, plateau d'Albion, Apt, Villeneuve, les Angles, Nîmes. Nous sommes un magasin de destination.»

L'accompagnement du Réseau entreprendre

«Je suis accompagnée dans mon parcours de cheffe d'entreprise par le Réseau Entreprendre Rhône-Durance. Laurent Danset qui m'a énormément aidée pour candidater au Réseau Entreprendre, particulièrement dans l'administration de mon dossier. Nous avons pu, ainsi, en tant que lauréats, bénéficier de 40 000€ à taux zéro mais ce qui nous a le plus séduits est sans conteste leur accompagnement. Nos réunions mensuelles nous éclairent sur un sujet à chaque fois déterminant comme 'savoir lire et interpréter un bilan, analyser les chiffres' en l'espace de très peu de temps. Le plus précieux ? Etre accompagnés par de vrais chefs d'entreprise. Mon parrain ? C'est le directeur de La Mirande, Francis Lacoste qui est à mes côtés durant deux ans. Ensemble, nous élaborons un plan de 'pilotage' des chiffres mensuels mettant en exergue l'objectif, le réalisé, les point forts et à améliorer ; les réalisations importantes du mois passé et les actions à entreprendre dans les prochains mois, bref, c'est une feuille de route conçue pour mesurer, en temps réel, sa progression et pour se projeter.»



Le mot du parrain

«<u>La Mirande</u> est membre du Réseau Entreprendre Rhône-Durance depuis 4 ans. J'ai investi le Comité d'engagement qui a pour objet de sélectionner les lauréats et de leur accorder des crédits en plus d'un accompagnement bénévole -mensuel sur deux ans- à la fois technique et humain. Flore vend du tissu tandis que je vends des chambres d'hôtel. Si nos produits sont différents ils répondent à des exigences économiques et de saisonnalité très proches. Nous nous voyons pour examiner les tendances, les évolutions, faire le point et échanger sur toutes les problématiques afin de les analyser et surtout mettre en évidence des solutions qui permettront de rebondir. Si le commerce reste, en tous secteurs, très fluctuant, l'entreprise de Flore est très saine et l'accompagner relève d'une belle aventure humaine.»

L'atelier de couture

Surfer sur le Do It Yourself

«Notre pari ? Le DIY. Les femmes se rappellent qu'avant, chaque foyer comptait sa machine à coudre sourit Flore et l'ont, lors du 1^{er} confinement, redécouverte au fond de leur placard. La tendance s'est d'ailleurs accentuée lorsque l'on a tous compris à quel point nous étions dépendants d'autres pays, cela impliquait une prise de conscience en commençant par fabriquer des masques puisque nous n'en disposions pas.»

Montrer sa différence

«Les femmes se sont dit qu'elles pouvaient aller plus loin. Outre la satisfaction de faire soi-même, elles confortaient leur confiance en elles. Le DIY c'est justement çà, montrer sa différence! Et plus loin encore, avec l'envie de sortir du rang, de choisir son tissu, ses accessoires pour concevoir des vêtements inspirés et inspirants. Car, à bien y regarder, le prêt à porter grand public propose peu de diversité de formes et de couleurs pour plaire au plus grand nombre sans pour autant monter en qualité ni de coupe, ni de tissu. Et puis la génération de nos enfants nous incite à l'achat responsable, au recyclage. Ils sont très conscients des enjeux environnementaux. C'est ainsi qu'on les accueille à partir de 9 ans. Ils viennent apprendre à coudre des pochettes, des lingettes démaquillantes, des fabrications allant dans le sens du zéro déchet.»

Quelle clientèle?

«Notre clientèle est très axée habillement. Nous avons, par exemple, des clientes qui créent des patrons très tendance pour venir réaliser leur vêtement avec notre couturière. Elles produisent même des tutos sur Internet. Notre rôle ? Les accompagner du choix du patron à sa mise à la mesure, en passant par le choix du tissu et la confection du vêtement fini. Cette qualité de service a tout de suite eu pour effet d'augmenter notre panier moyen qui est le plus élevé des Self tissus de France à 45€ alors que la moyenne est, ailleurs, de 26€. Nous vendons également beaucoup de machines à coudre et de surfileuses, notamment grâce à la formation de mise en service, à leur entretien et à un SAV toujours sur place.»



Comment expliquer ce boom?

«Les couturières savent que l'on va au-delà du travail soigné en faisant de très belles finitions intérieures qui peuvent même être fantaisies avec du fil métallique ou autre, la créativité est devenue technologiquement sans limite, comme, par exemple coudre des leds! Et puis plein de nouveaux produits facilitateurs et gains de temps sortent en permanence comme les patrons transfert qui 'se dessinent' directement sur le tissu vous évitant nombre d'étapes. La promesse ? En 3h l'on peut désormais confectionner son vêtement, à sa taille, en trouvant tout sur place et en suivant ses cours de couture. En 7h ? On peut refaire entièrement son fauteuil. Il devenait également difficile, en France, de trouver des produits qui sortent de l'ordinaire, particulièrement en mercerie. Et bien, chez nous, La mercerie Prim qui travaille en haute couture pour Gucci, propose des boutons-bijoux tout ce qu'il y a de plus raffiné, des sangles pour fabriquer ses sacs...»

Les premiers chantiers d'une apprentie couturière ? Les coussins parfaits en out door

Ce que propose Self tissus

Vente de tissus, voilages, laine, mercerie-rubanerie, machines à coudre, confection sur mesure, cours et ateliers de couture, tapisserie. Initiation à la machine à coudre et à la surjeteuse. Des ateliers libres ou d'initiation pour apprendre : le tricot, des éléments tapissiers, coudre des accessoires, des vêtements, de la décoration... 10€/h, un atelier s'étend sur 3h. Ils sont destinés aux novices, débutants, intermédiaires et experts. La franchise Self tissus compte 25 magasins en France. Des ateliers enfants à partir de 9 ans sont organisés les mercredis et samedis. Le futur adhérent et dirigeant de son magasin prévoira un droit d'entrée de 18 000€, un apport personnel de 50 000€, un investissement global de 350€/m2, un chiffre d'affaires la 1^{re} année de 460 000€ HT et de 550 000€ à 2 ans. La formation initiale est de 4 semaines. En période 'normale', la franchise promettait 460 000€ de chiffre d'affaires la 1^{re} année. L'enseigne prévoit de réaliser 14M€ de CA en 2020, soir une progression de 50% depuis 2017. Près de 3 à 4 magasins ouvrent chaque année.

Concept store

La conception du magasin <u>Self tissus</u>? Tout d'abord un joli cadre, des espaces soigneusement organisés et délimités par des couleurs, des jeux de lumières doux : Tissus mode, tissus décoration, mercerie, table présentoir à machines à coudre, garnissage, nappage, mercerie, laine, atelier couture et même le bar à coudre proposant la location, sur place, de machines à coudre et de surjeteuses. On y apprend, sur rendez-vous, à coudre ou à se perfectionner. Et parce que ce sont souvent les femmes qui cousent, un espace enfant jouxte opportunément l'atelier de couture. Les atouts du magasin? Des nouveautés, des animations, une ambiance conviviale, des vendeurs experts et à l'écoute. <u>Self Tissus</u> Avignon-Le Pontet. Au shopping Avignon Nord. 472, avenue Louis Braille. 04 90 03 13 28.



Innovation : découvrez les lauréats de la 7e édition Entrep' Vaucluse



Pendant 5 mois, 19 équipes ont expérimenté la création d'entreprise dans le cadre du programme 'Les Entrep' 100% digitalisé'. Découvrez les projets novateurs récompensés à l'issue de cette 7e édition.

lls testent l'entrepreneuriat depuis novembre, ils innovent et développent de nouvelles compétences, rien ne semble freiner la créativité des jeunes étudiants et diplômés. Véronique Coppin, coach d'entreprise et coordinatrice de l'association avait virtuellement convié les 81 étudiants et jeunes diplômés de la session 2020/2021, les 22 experts et les 47 coaches bénévoles, entrepreneurs issus notamment du Réseau Entreprendre Rhône Durance, du Centre de jeunes dirigeants 84 (CJD) et du réseau Force cadres pour la remise des trophées.



Les inventeurs d'aujourd'hui font les génies de demain

Le défi : s'entraîner dans la vraie vie à monter une entreprise. Présidée par Serge Edmond, président Les Entrep' Vaucluse, la soirée a récompensé 7 équipes dont les idées se sont transformées en véritables opportunités d'affaires.

- Le prix 'communication' pour l'équipe "No Waste, All sold", une plateforme mettant en lien commerçants, producteurs et consommateurs.
- Le prix 'entreprendre autrement' pour l'équipe <u>"Déam'bulle"</u>, un déambulateur aquatique permettant aux personnes à mobilité réduite d'accéder à la mer/piscine en autonomie.
- Le prix 'dream team' pour l'équipe <u>"Horse Sport Rescue"</u>, une gamme d'équipements recyclés et biosourcés pour l'équitation.
- Le prix 'parcours entreprendre' pour l'équipe <u>"Epi"</u>, un restaurant proposant une cuisine de terroir, 100% locale et raisonnée.
- Le prix 'clip vidéo' pour l'équipe des <u>"Disciples de Thétys"</u>, une gourde proposant un nouveau mode de consommation plus sain et éco-responsable.
- Le prix 'innovation' pour l'équipe "Mix ton Frig", une application pour étudiants qui génère des recettes en fonction de ce qu'il y a dans le frigo et les placards.
- Le prix 'coup de cœur' pour l'équipe <u>"Mélior"</u>, un concept store éthique proposant plusieurs offres : salon de thé et restaurant gastronomique, le tout dans un lieu verdoyant.

L'équipe "Brunü" représentera le Vaucluse à la finale nationale

Clou du spectacle, le trophée Entrep' a été décroché par l'équipe "Brunü", qui représentera le Vaucluse à la finale nationale le 27 mai prochain. L'équipe passera le grand oral aux côtés de 15 autres équipes régionales et auront 3 minutes pour convaincre lors du e-Trophée France Les Entrep'.



Ecrit par le 16 décembre 2025



©Les Entrep'Vaucluse

Brünü est une entreprise de collecte et de valorisation de drêches, issus du brassage du malt des brasseries. Le projet entend lutter contre le gaspillage alimentaire et devenir l'intermédiaire clé dans la valorisation des drêches bio pour l'alimentation humaine. Objectif ? Créer du lien social entre les brasseries bio locales et industrielles transformatrices de farines (boulangers, pastiers, etc.).

Brice Levasseur et Mélisande Nardy, tous deux étudiants ingénieur en agronomie, Joy Repos, étudiante en management d'entreprise, et Mazzy Djezzar, étudiant en mathématiques, forment cette équipe d'innovateurs de choc.

11 équipes nominées

« La motivation, l'enthousiasme, la bienveillance, la fantaisie, le travail des 19 équipes soutenues par l'ensemble des acteurs de la Promo 2021 ont donné naissance à des projets d'une qualité jusque-là inégalée. Merci de votre confiance renouvelée depuis 5 ans, encore bravo aux 8 Équipes Lauréates et aux

11 Équipes Nominées! », déclare Véronique Coppin à l'issue de la cérémonie.

©Les Entrep'Vaucluse

À propos du programme Les Entrep' Vaucluse

Depuis 2014, l'Association <u>Les Entrep' Vaucluse</u> encourage tout jeune post-bac Vauclusien à devenir intrapreneur ou entrepreneur demain. Le programme d'entraînement terrain innovant et gratuit pour tous les jeunes, est accompagné par de nombreux bénévoles, chefs d'Entreprise, experts et par une équipe Les Entrep'. Conçu par l'Association nationale 'Les Entrepreneuriales', le programme est activement soutenu par Réseau Entreprendre Rhône Durance et le CJD Vaucluse, co-fondateurs de l'antenne Vauclusienne. <u>Antoine Morvan</u>, Société Ikone, est le parrain de la promo 2021.

Réseau Entreprendre Rhône-Durance : plus d'entrepreneurs pour plus d'emplois

Le <u>Réseau Entreprendre Rhône Durance</u> vient de tenir son assemblée générale. Mission ? Accompagner les créateurs et repreneurs d'entreprises afin d'accroître l'économie sur le territoire et de créer des emplois. En 2019, les chefs d'entreprise 'lauréats' -sélectionnés par l'association- accueillaient 1 315 personnes dont 142 emplois nouvellement créés cette même année. En 2020, le réseau vise l'accueil de 14 nouvelles entreprises lauréates pour 85 nouveaux emplois par an et l'octroi de 490 000€ de prêt d'honneur.

■ Dans le détail

« Le Réseau Entreprendre est un réseau de dirigeants d'entreprises expérimentés qui offre aux créateurs, aux repreneurs et aux développeurs d'entreprises un prêt d'honneur et un accompagnement gratuit, pendant une période de 2 à 3 ans », explique Marie-Laure Baron, la présidente du Réseau. « Il s'agit de faire émerger les PME et ETI (petites et moyennes entreprises et entreprises de taille intermédiaire) créatrices d'emplois dans nos territoires. » Résultat ? « Ce type d'accompagnement augmente fortement les chances de réussite des jeunes entreprises et favorise leur croissance : 92% des entre- prises accompagnées sont toujours en activité après 3 ans. » Objectif ? Créer au moins 5 emplois à 3 ans. Au niveau national, 52% des lauréats des promotions 2014-2018 étaient salariés avant de construire leur projet. 30% des entreprises lauréates, sur cette même période, ont développé leur activité à l'inter- national. 81% des lauréats sont des hommes et 19% des femmes.



■ 3 parcours d'accompagnement

Le Réseau Entreprendre s'adresse aux créateurs, repreneurs, start-upers et porteurs de projets innovants ainsi qu'aux entrepreneurs sociaux... Les programmes d'accompagnement tablent sur la finalisation du projet, son démarrage, son développement et sa croissance. C'est ainsi que le programme 'Start' permet de renforcer son projet en l'étudiant plusieurs mois avant de lancer la phase de création d'une entreprise. Le programme 'Booster' s'articule autour d'un passage de cap pour entamer le développement significatif de l'entreprise sur une durée de 2 à 3 ans tandis que le programme 'Ambition' a pour objectif la croissance. Il est, là, question de changer d'échelle et de doubler l'activité sur une phase qui peut s'étendre, là encore, sur 2 à 3 ans.

■ En chiffre

Près de 135 porteurs de projets ont approché le Réseau Entreprendre Rhône-Durance durant l'année écoulée. 28 candidats ont été reçus, 16 projets ont été étudiés, 15 ont été présentés en comité et 14 acceptés, dont 8 concernaient des créations d'entreprises et 4 des reprises. Le montant total de prêt d'honneur octroyé a été de 530 000€ et le montant moyen versé de 37 857€. Le Réseau Entreprendre aura accompagné 103 entreprises depuis sa création en 2003 dont 82% étaient pérennes à 3 ans et 65% à 5 ans.

« Ensemble, faisons réussir les entrepreneurs ambitieux. »

■ Se retrouver

L'association organise des rencontres thématiques mensuelles dédiées au retour d'expérience et à l'intervention d'experts qui sont, notamment, intervenus sur 'La gestion du temps'; 'L'analyse des tableaux de bord'; 'Les financements, la levée de fonds, la trésorerie'; 'Le management humain et innovant'; 'La démarche appréciative et la révolution positive'; 'Bien-être et coaching'. D'autres rendez-vous étaient dédiés à la visite d'entreprises comme 'MG imprimerie'; 'La Carrière Delorme travaux publics'; 'Le groupe Moscatelli'; 'L'entreprise A&O'...

■ Le guide du recruteur

L'association a conçu et édité pour la 2e édition le Guide du recruteur 2019-2020, qui recense 109 organismes de formation situés en Vaucluse, dans le Nord des Bouches- du-Rhône, dans l'Est Gardois



indiquant précisément les noms et coordonnées du responsable du recrutement afin de permettre aux entreprises de trouver, très rapidement, un collaborateur ou un stagiaire dans son secteur. L'annuaire regroupe 876 formations diplômantes, 14 secteurs d'activité et 6 niveaux d'études du CAP au doctorat. Le guide du recruteur est <u>téléchargeable ICI</u>

■ Fonctionnement

Marie-Laure Baron préside Réseau Entreprendre Rhône Durance. L'association est dirigée par Brigitte Borel avec, à ses côtés, Carole Leleu, chargée de mission. La structure est financée, à hauteur de 15% par des subventions diverses et à 85% par les cotisations annuelles des membres chefs d'entreprise à hauteur de 1 695€ -dont 60% éligibles à réduction d'impôtassortis d'heures de bénévolat dédiées à l'accompagnement des chefs d'entreprise. Le fonds de prêt est financé par un Collège des financeurs régional constitué pour les 5 associations Réseau Entreprendre de la Région Sud. Ce Collège est composé de BPI, SMC, Crédit Agricole, Caisse d'Epargne et Banque Populaire.

■ Le Conseil d'administration

Le Conseil d'administration est présidé par Marie-Laure Baron accompagnée par Jérôme Antonin, Hélène Bout, Eric Bruxelle, Laurence Castelain, Lionel Dosne, Pascal Germain, Stéphane Granier, Daniel Labails, François Llado, Jean-Marc Mielle, Jean-Gabriel Olivier, Pierre Pernias, Joseph Roussel, Olivier Rousset, Emmanuel Sertain, Jean-Charles Teyssier et Arnaud Tribhou.

■ Les partenaires

Les partenaires du Réseau Entre- prendre sont La Banque populaire Méditerranée, la Caisse d'Epargne Cepac (Provence-Alpes-Corse et Côte d'Azur), Le Crédit Agricole Côte d'Azur et Alpes-Provence, la Société marseillaise de crédit, BPI France. Les partenaires régionaux sont La Région Sud, Deloitte, Lafarge, EDF, Une rivière un terri- toire, CIC, BNP Parisbas.

Rocambole : une appli pour lire sur son smartphone



Rocambole est une start-up française née d'un Start-up Week-end et soutenue par la French Tech Grande Provence. Ambition ? Devenir le Netflix français du livre sur smartphone. L'entreprise, dont le siège social se situe à Avignon, vient de lever 350 000€ via BPI France, les Business angels, le Réseau Entreprendre Rhône-Durance et The Bridge. Entretien avec François Delporte, co-fondateur de Rocambole.

Rocambole c'est quoi?

«C'est une application de séries littéraires délivrées sur smartphone dont les épisodes durent 5 minutes, explique François Delporte, co-fondateur de Rocambole. Pourquoi le smartphone ? Parce que c'est un objet tendance, qui s'est inséré dans le quotidien des Français et que l'on met dans sa poche. Notre intention ? Proposer aux Français de lire, tous les jours, 5 minutes.»

Pourquoi parier sur la lecture via un smartphone alors que les liseuses existent ?

Notre offre est complémentaire à la liseuse. Nos épisodes sont 'calés' sur 5 minutes pour des séries d'environ une à deux heures maximum. Nous sommes donc sur un usage différent puisque les personnes lisent, sur la liseuse, des livres en séquences de plusieurs heures que l'on peut retrouver en librairie, alors que nous, nous sommes sur des contenus originaux que l'on ne peut trouver nulle par ailleurs. Notre intention est de proposer un 'choc' d'imaginaire à consommer avec son café, dans les transports en commun, avant de s'endormir, ou en cas d'insomnie.»

D'où proviennent ces séries ? Comment prenez-vous lien avec les auteurs ? Combien sont-ils ? Sont-ils de nationalités différentes ?

«Nous sommes organisés en trois modes de production. Le 1er s'instaure sur le mode de la candidature : les auteurs candidatent sur notre site, 'rocambole.io', formulaire 'devenir auteur' joignant leurs premiers épisodes, l'arc narratif de la 1ère saison et la construction des 5 minutes proposées car ce ne sont pas des épisodes 'découpés' que nous souhaitons mais bien des constructions complètes sur un délai court. Nous répondons aux candidatures dans le mois qui suit. Nous sommes très exigeants car nous ne retenons que 5% des candidatures. Nous travaillons avec des directeurs de collection -métier propre au monde de l'édition- qui accompagnent les auteurs jusqu'au niveau d'exigence requis pour être publiés sur l'application. La 2e façon de produire est de s'adresser à notre pool d'auteurs et de scénaristes que nous faisons se rencontrer afin qu'ils travaillent ensemble sur un sujet donné, comme, par exemple, notre série 'Coronavirus'. La 3e façon de produire est une commande que nous adressons à un auteur ou à un journaliste de renom sur un sujet précis et dont il a l'expertise, mais cela réclame plus de moyens, justement pour rémunérer ces grands noms. Nous collaborons avec 50 auteurs situés partout en France -y compris en Corse- et dans les Dom-Tom (Départements et territoires d'Outre-mer), tous de nationalité Française, pour 60 séries réalisées. Une fois intégré dans notre écosystème certains auteurs réécrivent de nouvelles séries.»

Ca coûte combien?

«Nous fonctionnons comme une maison d'édition mais pas comme celles qui souvent travaillent à compte



d'auteur. Nous avons conservé le système d'à valoir qui est une avance sur les droits futurs s'échelonnant entre 50 et 500€ pour la partie candidature. Pour le pool auteurs c'est un peu différent car, là, nous entrons sur des commandes qui se négocient au cas par cas ce qui permet à l'auteur d'obtenir une rémunération pour son travail et qui touchera, ensuite, 10% de la consommation qu'il y a sur sa série ce qui lui permet d'obtenir un revenu récurent et non négligeable lorsque l'on connaît le statut et la précarité d'être auteur en France. Finalement, le lecteur soutient ce qu'il a consommé et aimé.»

Quand l'appli a-t-elle été lancée et combien de lecteurs/ abonnés avez-vous ? Quels sont leurs profils ?

«Notre histoire s'est construite en 3 dates. Le projet a été lancé en juin 2018 lors d'un start-up Week-end organisé par le Ministère de la Culture. Nous avions 2 jours pour proposer un projet, le présenter devant un jury et convaincre celui-ci. C'est ainsi que l'on a remporté un accompagnement à Avignon avec l'incubateur The Bridge. Cela nous a permis de nous lancer puis nous avons créé la société en juin 2019. Ensuite, nous avons lancé l'application en 2019 et sommes passés en accès gratuit lors du confinement dû à la Covid-19 tout en tissant des partenariats avec 20 minutes et Neon magazine qui diffusaient nos épisodes numériques sur leur site. C'est d'ailleurs ainsi que nous avons pu convaincre des investisseurs. Aujourd'hui nous avons 15 000 utilisateurs et 600 abonnés. Leur profil ? Ils ont entre 25 et 60 ans. Ce que l'on observe ? La génération Z (18-25 ans) est très sollicitée et conçoit à nouveau de l'intérêt pour la lecture, particulièrement lorsqu'elle aborde la vie active. Les 50-60 ans comprennent, sans surprise, une forte majorité de femmes ce qui est corrélé aux études sur la lecture qui confirme qu'il s'agit aux 2/3 de femmes habitant majoritairement dans les grandes villes françaises.»

Avez-vous organisé un comité de lecture pour sélectionner les séries proposées ?

«Tout à fait, nous collaborons avec un Comité de lecture indépendant –que nous avions créé, auparavant, dans le cadre de notre organisation- qui, sur 100 séries, en présélectionnent une dizaine leur semblant prometteuses. Cette sélection est ensuite lue par nos directeurs de collection et notre directeur éditorial qui effectuent un second tri, cette fois-ci définitif. Le Comité de lecture regroupe une dizaine de personnes passionnées de littérature, également sélectionnées à partir d'un test, qui effectuent ce travail, sur leur temps libre. Les personnes qui voudraient en faire partie peuvent s'inscrire sur Rocambole.io, onglet contact. On peut également proposer sa candidature pour devenir Directeur de collection, car nous sommes sensibles aux profils très qualitatifs. Nous sommes toujours à l'écoute de personnalités, d'entreprises qui souhaiteraient collaborer avec nous...»

Votre catalogue donne à choisir de la Science-fiction, de la romance, de la fantasy, du thriller ... Allez-vous proposer des livres audio ? Est-ce que des ouvrages de BD dans la même veine pourraient étayer votre catalogue ?

«Nous proposons l'ensemble des genres et également des autobiographies, événements tirés de faits réels, de l'érotique, de la comédie, de l'historique, tout sauf la littérature Jeunesse qui nécessite un autre type de plume... Notre challenge ? Proposer des séries qui sortent des genres habituels que les lecteurs lisent habituellement. Les livres audio ? On pourrait proposer cette fonctionnalité d'écouter l'histoire



néanmoins cela aurait un coût car pour bien le faire il faudrait s'entourer du talent, en plus de l'auteur d'acteurs, de comédiens... Cela pourra faire l'objet d'un développement lors d'une prochaine levée de fonds. La BD (bande dessinée) ? Il s'y fait des choses tout à fait intéressantes. Si nous souhaitons aborder ce genre il faudra le faire par un biais différent, c'est-à-dire proposer au dessinateur, à l'illustrateur d'écrire pourquoi il a décidé de créer cette BD, comme un best of complémentaire à la BD. Offrir du contenu additionnel autour d'une œuvre.»

Rocambole aujourd'hui?

« Rocambole ? C'est une dizaine de collaborateurs, tout statut confondu. Nous avons profité de l'été pour nous structurer grâce, notamment, à la levée de fonds. Nous nous développerons durant ces 12 à 18 mois prochains pour, peut-être, nous restructurer à nouveau comme toute jeune entreprise.»

Comment l'idée de Rocambole a-t-elle germé?

«C'est l'histoire d'une rencontre, celle de Camille Pichon et moi. Camille venue du monde de la littérature et de l'édition numérique et moi du monde de l'investissement et de l'entrepreneuriat. L'idée a germé en discutant et nous nous sommes dits : 'Ce serait chouette de recevoir, chaque jour, un bout d'histoire par sms'. Ça a été l'élément déclencheur. Puis Camille s'est exclamée : Ca ressemble beaucoup au format du roman feuilleton du 19^e siècle auquel on pourrait adjoindre la technologie d'aujourd'hui pour passer du roman feuilleton à la série, du sms à une application. C'est ainsi que l'on a construit les fondamentaux qui font Rocambole aujourd'hui autour d'une intention forte : lire 5 min chaque jour.»

Qui compose l'équipe ?

«Nous sommes 4 co-fondateurs : Camille Pichon est présidente-directrice générale, moi, directeurgénéral, Boris Duda un ami d'école de commerce travaillant sur la partie marketing-communication et Julien Simon notre directeur éditorial qui cumule 20 ans d'expérience en édition, libraire, auteur également entrepreneur du numérique. Nous venons de lever 350 000€ de fonds grâce à l'aide des Business Angel et de BPI France et sommes également lauréats du Réseau Entreprendre Rhône-Durance.»

Comment allez-vous employer cet argent?

«Selon 3 axes, en se faisant connaître du grand public car nous sommes plutôt innovants : marque, format, personne ne peut nous trouver 'naturellement'. Nous cherchons à créer des séries avec de grands noms de l'édition, du divertissement, de la télévision et nous souhaitons professionnaliser notre pool de production comprenant des scénaristes et auteurs pour être en capacité de produire des séries qui nous paraissent dans l'air du temps et prometteuses afin de ne pas dépendre du flux entrant de candidatures.»

Quelles sont vos stratégies pour vous faire connaître du plus grand nombre ?

«Il y a 5 canaux : les relations presse et les médias, les réseaux sociaux, en faisant appel aux influenceurs en proposant des partenariats, en B to B to C (Business to business to consumer) comme, par exemple,

Ecrit par le 16 décembre 2025

travailler avec des mairies et autres collectivités qui proposeraient aux adhérents de la bibliothèque un abonnement à Rocambole, ou aux usagers des transports en commun ou, pourquoi pas, dans le domaine de la santé à des personnes qui seraient hospitalisées ou qui sortiraient d'un établissement de santé et enfin, pour le 5^e canal il s'agirait de street marketing en distribuant des prospectus avec des crieurs de rue, comme à l'époque du roman feuilleton qui annonce des meurtres ou quelque chose comme ça, avec une gazette imprimée en noir et blanc... Opération que nous mènerons à Paris, en octobre.

Rocambole premium ce sont 2 mois gratuits pour accéder à 12 mois de lecture pour 39,99€ ou 3,99€ par mois renouvelable et l'offre découverte pour accéder à 5 séries qui représentent 4h de lecture. https://rocambole.io