

SORTIES

Le Petit Futé nouveau est arrivé

Le guide 2018 du Petit Futé Angers sort cette semaine. Jamais futile, toujours futée, la nouvelle édition du Petit Futé séduit avec une charte graphique toujours plus dynamique, une couverture inédite ainsi qu'une mise en page permettant un accès rapide aux informations grâce à des rubriques efficaces, claires et précises. Le Petit Futé a pris le soin de mettre l'accent sur les lieux insolites de la ville : les établissements incontournables, les adresses qui montent, sans oublier les nouveautés de l'année telles qu'Un Chef en Salle, rue Savary, l'Ardoise, rue de la Tannerie ou bien encore les Cocottes, boulevard Foch. Le guide a recensé 28 nouvelles tables, contre douze nouveautés ces dernières années. « *Ce qui en dit long sur la relance de l'économie et sur la prédisposition des Angevins à courir au restaurant* », estime Christian Guille, le responsable d'édition du Petit Futé pour l'Anjou. Dans cette nouvelle édition, le guide a dressé onze coups de cœur (onze futés) et six coups de griffe (six futés).

ÉCONOMIE



Matthieu Valin et Yves Landrau président le CJD d'Angers.

Deux nouveaux présidents au CJD

Yves Landrau et Matthieu Valin ont été élus à la présidence du Centre des jeunes dirigeants d'Angers (CJD), succédant à Laurent Maurel et Arnaud Grimont. Au cours de leur mandat de deux ans, ils comptent travailler autour d'un projet baptisé « Tous leader », décliné autour de thématiques comme la responsabilité environnementale des entreprises, leur engagement social, ou encore l'innovation. À Angers depuis plus de 70 ans, le CJD regroupe 82 jeunes chefs d'entreprise.

Faciliter les échanges entre pépiniéristes

Afin de favoriser la logistique entre producteurs de plantes, le Bureau horticole régional (BHR) vient de lancer PEP'S, une plateforme d'échange entre pépiniéristes. Située à Angers, elle est ouverte à tous les professionnels français. Une cotisation leur sera demandée afin de couvrir les frais de location de terrain et de bâtiment. « *Les pépiniéristes ont l'habitude de se livrer des plantes pour compléter des commandes de clients. Pour gagner du temps et économiser sur le transport, il a été décidé de diminuer les points de livraison en créant une plateforme de dépôt et de reprise des végétaux* », explique Philippe Wegmann, directeur du BHR. Une dizaine de producteurs ont rejoint le projet.

INFOS SERVICES

LOISIRS

Danse. Le comité départemental 49 de la Fédération française de danse organise un forum de danse ce dimanche 1^{er} octobre, salle Claude-Chabrol, rue de Pruniers, à Angers. Au programme : démonstrations, animations, danse libre. De 11 heures à 16 h 30 : country ; de 17 heures à 20 heures : danses de salon sportives. Tarifs : 5 €, réduit 3 €.

Belote. Concours le samedi 7 octobre, à 14 heures, au cercle Jeanne-d'Arc, 121, rue de la Madeleine, à Angers. Tarif : 13 € par équipe. Réservations : 02 41 47 53 87.

Tout plaquer pour créer sa boîte

Cédric Moreau a quitté son job d'assureur et vendu sa maison pour lancer MapsTime, qu'il présentait hier au Carrefour des entrepreneurs de l'Anjou.



Angers, centre des congrès, hier. Cédric Moreau présentait MapsTime au Carrefour des entrepreneurs de l'Anjou.

Chloé BOSSARD
chloe.bossard@courrier-ouest.com

Une passion sans concession : c'est ainsi que Cédric Moreau vit l'entrepreneuriat. À 35 ans, cet Angevin a quitté sa vie confortable de salarié pour lancer MapsTime en 2016, une solution de cartographie qui doit faciliter l'organisation des PME. « *J'étais commercial chez Groupama, mais j'avais déjà une envie forte de créer mon entreprise. Malheureusement, ma femme ne m'a pas suivi. En 2012, j'ai donc quitté mon foyer, ma famille et vendu ma maison pour m'investir à 100 % dans ce projet* », se souvient-il. Commence alors une vie précaire mais enivrante, à laquelle il consacre toute son énergie. « *Je me suis retrouvé dans un mobile-home, mais ça m'importait peu. J'étais totalement grisé* », raconte le trentenaire, qui n'a fait appel à aucun financement extérieur. Après plusieurs formations en entrepreneuriat, son premier prototype sort en 2015. L'année suivante, la société s'installe à WeForge, le camp de base des start-up, en centre-ville d'Angers. Cédric Moreau est rejoint par Christophe Sicard, développeur, qui devient son associé. Ensemble, ils commercialisent MapsTime, projet en lequel ils croient dur comme fer. Couplée à Google Maps, leur application permet aux commerciaux de mieux organiser leur journée, en fonction de la position géogra-

phique de leurs rendez-vous. « *Le système géolocalise vos contacts et vous propose d'autres actions à proximité pour générer davantage d'activité* », explique Cédric Moreau. À la clé, une meilleure productivité.

« *C'est le truc le plus fun que j'ai fait dans ma vie* »

Une autre version permet aux triporteurs urbains d'optimiser leurs tournées, et d'automatiser la facturation une fois les colis livrés. Un marché prometteur, puisque l'application équipe déjà tous les livreurs des Triporteurs de l'Ouest, groupement opé-

rant à Angers, Rennes, Nantes et Bordeaux. « *Nous sommes aussi présents à Saint-Malo, et nous arriverons à Paris en fin d'année* », précise le dirigeant. En un an d'activité, MapsTime a séduit une centaine d'abonnés. Encore trop peu pour permettre aux fondateurs de se dégager un salaire. « *Pour ça, il nous faudrait environ 300 utilisateurs* », estime Cédric Moreau, un but qu'il espère atteindre en 2018. Malgré les difficultés, le jeune entrepreneur ne regrette rien : « *On est en train de créer un nouveau marché de toutes pièces, et ça, c'est le truc le plus fun que j'ai fait dans ma vie !* ».

LE CHIFFRE

1 700

La seconde édition du Carrefour des entrepreneurs de l'Anjou a explosé ses compteurs hier en accueillant plus de 1 700 visiteurs. « *En début de semaine on était encore à 1 200 inscrits, là tout est plein, c'est incroyable* », s'exclamaient Denis Laroche, président du Club des entrepreneurs de l'Anjou, qui organisait l'événement. L'an dernier, pour la première édition, 400 chefs d'entreprise avaient ré-

pondu à l'appel. Cette année, 125 entreprises ont présenté leurs produits et services sur autant de stands montés dans le grand hall du centre des congrès. Une trentaine de conférences et tables rondes sur des sujets variés étaient également au programme. Face à un tel succès, une troisième édition est déjà prévue... en version très grand format.

SOCIAL

Conditions de travail : débrayage au centre d'appels Convergys



Une quarantaine de salariés ont débrayé devant le centre d'appels hier.

Une quarantaine de salariés du centre d'appels Convergys ont débrayé hier pour réclamer de meilleures conditions de travail. « *Actuellement, trente techniciens sont en arrêt longue maladie et on compte une cinquantaine d'arrêts de travail chaque semaine. Vous trouvez ça normal, vous ?* », alerte Cyril Lardeux, délégué CGT du site, qui emploie 420 personnes en CDI.

64 emplois supprimés à Vélizy
Devant le siège, les salariés présents ont excédé. « *On nous demande de prendre toujours plus d'appels, on est dans le bruit en permanence, on se fait insulter par les clients, pour au final n'avoir aucune reconnaissance. Pas étonnant que les burn-out se multiplient* », constate Yannick Bain, 6 ans de métier. « *J'ai des collègues qui ont 19 journées de récup en retard, on nous refuse des congés et des RTT* », ajoute Sandrine Toppent, dans l'entreprise depuis 15 ans. Pour eux, l'échec des négociations annuelles obligatoires sur les sa-

laire le 21 septembre a été la goutte de trop. La direction est pourtant revenue en extrême sur sa décision, mercredi soir, proposant de rouvrir les discussions. Un argument suffisant pour convaincre le syndicat Sud d'abandonner l'appel à la grève. Pas pour FO et la CGT, qui attendent des avancées concrètes. La défiance est renforcée par la suppression imminente de 64 emplois sur le second site français du groupe américain à Vélizy, en région parisienne. À Angers, tous craignent de subir le même sort, après la perte du service client Canal + cette année, et alors qu'Orange s'apprête à renégocier son contrat. « *On attend que notre président vienne nous rassurer, mais il ne se passe rien, regrette Yannick Bain, moi je sais que l'année prochaine, il faudra que je m'inquiète pour mon avenir* ». Du côté de la direction, on assure qu'Angers reste un emplacement clé pour le groupe.

C.B.

ENTREPRISES

Evolis poursuit sa croissance et lance de nouveaux chantiers

Spécialisée dans la fabrication d'imprimantes à cartes plastiques, Evolis a réalisé un chiffre d'affaires de 40,6 millions d'euros au premier semestre, en croissance de 8,4 % par rapport à l'an dernier sur la même période. La PME de Beaucouzé, qui réalise 89 % de son activité à l'étranger, a profité d'une belle dynamique sur les projets bancaires au Moyen-Orient et en Chine, et du déploiement de projets gouvernementaux en Asie. Le PDG, Emmanuel Picot, vient également d'annoncer le déploiement de la nouvelle solution d'étiquetage Edikio dans deux chaînes de grande

distribution : l'Allemande Edeka et l'Italienne Conad. En France, les 120 magasins Auchan de France sont déjà en train de s'équiper de cette solution, visant à remplacer les anciennes étiquettes papier des rayons boucherie et poissonnerie par des cartes plastiques éditables à la demande. « *2017 est une année charnière pour Evolis* », résume le dirigeant, alors que le groupe a entrepris une restructuration de ses équipes à l'étranger et un nouvel agrandissement de son siège à Beaucouzé. Objectif : atteindre 100 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2020.

OÙ DÉJEUNER, OÙ DÎNER ?

CUISINE TRADITIONNELLE

Hôtel Restaurant ** Les Ondines

Venez profiter de notre terrasse avec sa vue panoramique sur la Sarthe et découvrir notre cuisine régionale faite maison. Nouvelle carte : sandre au beurre blanc, friture d'anguille, gambas, cuisses de grenouilles, notre tigre qui pleure, potirons, soufflet glacé au Cointreau. 3 menus au choix : Loir à 19,50€, Mayenne à 25,50€ et Sarthe à 32,50€ ou à la carte. Ainsi que nos 3 formules groupe 20 personnes min. (menu + vins + café) : De 22,50€ à 28,50€ Apéritif maison offert pour les groupes. Ouvert du lundi au samedi midi et soir, ainsi que le dimanche midi.

2, rue Nationale
CHÂTEAUNEUF-SUR-SARTHE
02 41 69 84 38
lesondines3@wanadoo.fr
hotelrestaurantangers.com

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Restaurant LES BATELIERS

Situé à proximité d'un des plus beaux tronçons de la Loire, cet établissement de 80 couverts vous propose une cuisine aux saveurs du terroir. Les produits frais et régionaux sont toujours privilégiés. La carte est renouvelée toutes les 8 semaines et l'équipe met un point d'honneur sur la qualité de l'accueil et du service client. Formule entrée + plat + dessert à 29€ (hors boisson), choix dans toute la carte.

328, rue Jean-Jaurès
TRÉLAZÉ
02 41 818 918
bateliers@hoteldeloire.com
www.hoteldeloire.com

CUISINE TRADITIONNELLE

Restaurant - Guinguette La Changerie

Pensez à réserver votre soirée dansante les samedis 28 octobre et 25 novembre avec buffet de fruits de mer à volonté et buffet de desserts (42 €). Le midi du lundi au samedi et le vendredi soir et samedi soir, venez déguster au bord de l'eau, friture d'anguilles, sandre au beurre blanc, cuisses de grenouilles, filet de bar... Tous les mercredis tête de veau et jeudis cuissons maison à 9,90 €. Salle pour groupe, mariage (menu à partir de 28 € tout compris).

Avenue Le Corbusier (face au CC L'Atoll)
BEAUCOUZÉ - 02 41 77 02 15
restaurantlanchagerie@hotmail.fr
www.restaurantlanchagerie.fr

RESTAURANT RÉCEPTION

La Table du Meunier Les Roulettes du moulin***

Au cœur d'un « Village de Charme » classé Village Fleuri « 4 Fleurs », le chef Vincent THOMY et le maître d'hôtel Fabien GUENOT vous proposent un voyage des sens sur les bords de la rivière la Mayenne. Un endroit rêvé pour vos repas avec ses six salles dont une véranda et une terrasse panoramique qui domine un paysage bucolique. Menus de 17,40€ à 45,90€. Ouvert du jeudi midi au lundi soir et fermé le mardi et mercredi.

Le Moulin
CHENILLÉ-CHANGÉ
02 41 95 10 98
www.restaurant-meunier.com
reservation@restaurant-meunier.com
www.domaine-moulin.fr

Chez Cesbron, l'électricité vient d'une fleur

Le frigoriste Cesbron inaugurerait hier sa Smartflower électrique.

Ses pétales se déploient le matin pour se refermer le soir, à la tombée de la nuit. Tel un tournesol, la Smartflower inaugurée hier au siège de Cesbron, à Saint-Sylvain-d'Anjou, suit la course du soleil pour se gaver de son énergie. Cette imposante fleur métallique de cinq mètres de haut, bardée de panneaux photovoltaïques, doit permettre à la société d'auto-produire 10 % de l'électricité consommée par ses bureaux, soit 3,5 kW/h par an. « *Le bâtiment est déjà à énergie positive pour le chauffage, la ventilation et l'éclairage, c'est-à-dire que nous produisons plus d'électricité que nous n'en consommons grâce à nos 400 m² de panneaux solaires* », explique Jean Robert, responsable de la cellule OptiEnergie de l'entreprise spécialisée dans les solutions frigorifiques. Avec la Smartflower, « *nous essayons de nous rapprocher le plus possible du zéro consommation côté bureau* ».

Viser l'auto-consommation
Assemblée à Nantes par EDF Énergies Nouvelles, cette innovation commercialisée depuis 2015 équipe 200 entreprises et particuliers dans le monde. Si Cesbron (filiale de Dalkia, elle-même filiale d'EDF) a déboursé 18 000 €, c'est avant tout pour « *le symbole* », selon les mots de son président François Vasse. Car le groupe mise de plus en plus sur



Saint-Sylvain-d'Anjou, hier. Le président d'EDF et la directrice générale de Dalkia ont fait le déplacement pour l'inauguration.

l'auto-consommation pour satisfaire ses clients, et se doit d'être exemplaire en la matière. « *Nous venons d'équiper un magasin Picard de l'Essonne de panneaux solaires qui alimentent la climatisation sans passer par le réseau.*

C'est le genre de solutions que nous voulons généraliser », illustre Lydie Jacq, chargée de communication. En pleine croissance, le groupe envisage de doubler son chiffre d'affaires d'ici 2020. C.B.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Annonceurs, cette rubrique vous intéresse contactez Precom au 0 820 856 212 (0,15€/mn + prix d'un appel)