

# Ils sont les lauréats des

Hier, le Hub La Provence a remis ses trophées 2021

Mettre en lumière les pépites du territoire des Alpes de Haute-Provence, c'est la vocation du Hub Eco "La Provence" depuis 2011. Après une absence en 2020, la cérémonie de remise de trophées était prévue le 7 décembre dernier mais le contexte sanitaire en a décidé autrement et l'a renvoyée... À hier.

Réuni en petit comité, le Hub de l'économie a pu décerner ses trophées à des entrepreneurs courageux, exemplaires et méritants. Les acteurs du monde économique ont mis à l'honneur quatre entités, de taille, de secteurs et d'ancienneté diverses. À l'image de la diversité de ce département.

Des hommes et des femmes qui se sont lancés à cœur perdu dans une démarche entrepreneuriale mais qui n'en oublient pas l'essentiel: l'humain, pierre angulaire de toute action. Des hommes et des femmes qui se battent pour leur projet, leur passion et leurs employés.

En réunion, la sélection des lauréats - quatre dans chacune des quatre catégories - a parfois donné lieu à des débats passionnés, toujours riches et suscité l'intérêt de la rédaction et des 12 partenaires du Hub Eco. Les noms de lauréats dans les catégories innovation, développement durable, manager et tremplins ont été évoqués, discutés, pesés avant d'arrêter les vainqueurs.

Le Hub a également vocation à alimenter la réflexion sur les problématiques économiques lo-

cales en mettant en contact partenaires et acteurs en lien avec ces thématiques. Une démarche à succès, qui permet à certains de prolonger les échanges en dehors du cadre du Hub.

Hier, c'est au titre de l'année 2021 que les lauréats ont reçu un prix. Un prix de récompense mais aussi gage d'espoir pour la suite dans un contexte économique qui devient de plus en plus incertain. "On vient d'avoir deux années de galère avec le covid, j'espère qu'on n'a pas deux ans de galère devant nous, avance Daniel Margot, président de la Chambre de commerce et d'industrie. Peut-être que la crise ukrainienne est plus importante que ce qu'on pensait sur certaines thématiques".

Alors oui, comme le souligne Michel Zinno, directeur du Pôle industriel et administration des ventes à La Provence, "on est ravi de voir la résilience des entreprises, leur inventivité et leur réactivité". Et de souligner que le journal La Provence sera toujours aux côtés des entrepreneurs pour les accompagner dans tous leurs projets.

Car c'est notre rôle de média local, d'assurer la promotion de tous les bassins de vie, d'abord pour ses propres habitants qui aiment leur région mais aussi pour tout entrepreneur désirant s'y installer.

De fait, le rendez-vous est déjà pris pour l'édition 2022, en décembre prochain.

Emmanuelle FABRE  
efabre@laprovence.com

**"On est ravi de voir la résilience des entreprises, leur inventivité et leur réactivité"**

## TROPHÉE DU MANAGER DE L'ANNÉE

# François-Xavier Bernier "Partager beaucoup de choses"

"On travaille sérieusement sans se prendre au sérieux". Sourire aux lèvres, François-Xavier Bernier donne le ton. À la tête de B-Contact, il vient de se voir décerner le trophée du Manager de l'année 2021 et avance aussitôt le mot "respect": "L'humain est primordial" avant d'évoquer son équipe: "On essaie de partager beaucoup de choses ensemble".

Que de chemin parcouru depuis 2006 année où François-Xavier Bernier avait acheté Contact bureautique spécialisée en photocopieurs. Il arrivait alors de la région Rhône-Alpes-Auvergne. "J'ai toujours demandé à mes salariés s'ils étaient d'accord pour me suivre. S'ils ne sont pas impliqués, si je ne les fais pas rêver, ça ne marche pas". L'entreprise sisteronaise, rebaptisée depuis B Contact, propose des solutions en impression, informatique, téléphonie sur protocole internet et cybersécurité.

**"On travaille sérieusement sans se prendre au sérieux"**

"J'ai dynamisé le commerce et organisé la technique. Aujourd'hui, j'ai 45 collaborateurs impliqués", détaille celui qui préside Soltis group, entité regroupant B-Contact et Soltis. "Je les ai fait rêver, je leur ai donné une boîte à outils. Je suis très exigeant et je demande aux gens de devenir des grands professionnels qui s'éclatent dans leur métier. En 2015, on dépassait les cinq millions par an, on avait développé le groupe. J'ai mis en place des process administratifs, techniques, commerciaux..." Des process mais pas de certification car "Le client n'est pas roi, il est juge. Parfois, il faut savoir déroger au process". À 62 ans, l'homme a commencé à se projeter sur la suite. "J'ai transmis 40% du groupe Soltis, 20% à mes enfants Jean-Baptiste et Stéphane. Mon



Jean-François Bernier (à droite), a reçu le trophée de Manager de l'année 2021 des mains de Nicolas Laugier, président de la Société d'économie mixte de Sisteron, Sandrine Jacob, directrice Pôle Emploi Alpes du Sud et Cécile Perez, courtier de la Compagnie financière Colbert.

objectif est d'achever la transmission fin 2022. Je les fais suivre par des coaches". À Jean-Baptiste l'opérationnel, à Stéphane la direction générale. "Transmettre à ses enfants, c'est compliqué. Il y a l'aspect sentimental, affectif... Mais c'est une belle chose que l'on transmet à une génération", détaille celui qui nourrissait le rêve d'être chef d'entreprise depuis tout jeune. Son modèle: les PME allemandes, "des boîtes puissantes, avec plusieurs centaines de personnes, une trésorerie importante, mais très souples et très agiles, réactives en quelques heures." Son groupe s'est développé avec des rachats d'entreprises à Manosque, dans les Bouches-du-Rhône, les Alpes-Maritimes, bientôt Avignon, avec l'objectif d'être implanté partout en région Paca. Le chiffre d'affaires de neuf millions en 2021 devrait atteindre les onze millions en 2022. "Ce n'est pas parce que les choses sont difficiles que nous n'osons pas, c'est parce que nous n'osons pas qu'elles sont difficiles": La formule de Sénèque trône en bonne place dans son

bureau: "Toujours lever la tête et regarder droit devant, confie l'homme qui est par ailleurs membre du réseau Entreprendre. Je suis très ouvert à l'autre. Je prends tout ce qu'il y a à prendre; je n'ai pas la vérité. Je suis attiré par l'homme, qu'il y ait réussite ou pas". Aussi, la qualification n'est-elle pas le seul critère de ses recrutements: "Après, je regarde si les gens ont des revanches à prendre. J'aime ça. On leur donne la main pour les faire grandir", explique celui qui n'a jamais été très motivé par les études et a quitté le domicile parental à 18 ans.

Comme à l'accoutumée, François-Xavier Bernier prépare un voyage de plusieurs jours pour ses 45 collaborateurs. "On peut avancer quand on aime les gens avec qui on travaille et qu'on aime ce qu'on fait".

Cet amoureux des grands espaces sait aussi cultiver son jardin secret: "Tous les ans, je fais un road-trip seul à moto. Si je veux discuter, je vais dans un café. Mais j'aime me retrouver avec moi-même".



## TROPHÉE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

# Ephrem Fusion pour "aller de plus en plus loin"

En octobre 2019, Sylvain et Virginie Pesce, mari et femme, ont repris les rênes de l'entreprise que Didier Fugon dirigeait depuis 2005. Créée en 1975, la société Ephrem produit des fours à bois pour pizzas et pains, aux particuliers et professionnels à Villeneuve. Le site est industriel - "Il y avait un savoir-faire à pérenniser mais les méthodes étaient à moderniser", - mais depuis son rachat, l'objectif de développement durable est prépondérant. "Le four est noble, c'est quelque chose de primordial", avance Virginie. Ces fours sont conçus avec du béton réfractaire à base de matériaux naturels. La matière principale est la pouzzolane, une terre volcanique qui vient d'Ardeche, ou de la chamotte provenant d'Aquitaine pour les équipements professionnels des restaurateurs et boulangers -, le liant, de l'argile cuite à haute température. "Nous avons redéveloppé un atelier ferronnerie pour des fours automatisés, ce qui permet de proposer une solution complète intégrée pour un food truck, par exemple". De fait, la société est passée de cinq employés lors de la reprise à 13 désormais. Le chiffre d'affaires qui avoisinait les 7 000 000€ est de l'ordre de 1,2 million, le



Daniel Margot, président de la CCI, et Muriel Darries, chargée d'affaires de la Caisse d'épargne, ont remis le trophée du Développement durable à Virginie et Sylvain Pesce.

nombre annuel de fours produits passant de 1200 à 1700. Mais le couple va plus loin encore sur le site de trois hectares qui compte sept bâtiments de 1700 m<sup>2</sup>. "On a planté une centaine d'arbres en permaculture, lors d'un chantier participatif en janvier". Car la moitié de la parcelle est en terres agricoles: potager d'entreprise et ateliers culinaires figurent au programme. Un chantier de 24 mois permettra la rénovation énergétique des bâtiments. "Actuellement, les professionnels ne peuvent

pas tester le matériel. Nous proposerons aussi des formations à la construction de fours aux acheteurs et aux revendeurs. Et nous envisageons de devenir un refuge LPO". Aussi cherchent-ils "un alternant en Volontariat territorial en entreprise" vert pour participer au développement du tiers-lieu.

Aujourd'hui, l'entreprise fait face à une forte demande de la part des boulangers et se réjouit d'un approvisionnement national qui sécurise son fonctionnement.

# 9<sup>es</sup> Trophées "La Provence"



La remise des Trophées s'est déroulée hier matin dans les locaux de la Chambre de commerce et d'industrie, à Digne-les-Bains.

/REPORTAGE PHOTO ÉRIC CAMOIN

## LE TREMLIN

### Étienne Franzak ou la beauté et la liberté du travail du bois

Frêne, noyer, orme... Ces essences d'arbres ont la faveur d'Étienne Franzak, devenu sculpteur ébéniste après avoir quitté la finance. "Je vis un rêve depuis un an : travailler de mes mains et en vivre". Car à 30 ans, il ne voulait pas passer sa vie derrière un PC. Un accident de la vie a tout précipité. Les outils de son arrière-grand-père, ébéniste d'un village de Gascogne, lui montrent la voie. À 30 ans, ce Lorrain démissionne et part se former à l'école supérieure d'ébénisterie de Barcelonnette. Il en sort en juillet 2019 et décide de rester dans cette région "formidable où je suis bien. J'ai tout ce qu'il me faut ici : atelier, outil pour faire du bon boulot". Avec une certitude : "Je savais que je ne voulais pas faire de meubles".

Il en fera quelques-uns, au début. Puis passe aux draisiennes. "Ce n'était pas un jouet mais une sculpture qui allait être transmise aux générations futures..." - aux tricyles. "Mais j'ai compris que je voulais faire des pièces uniques. Il me restait alors six mois de trésorerie". Sa passion pour les voitures anciennes le guide. Pas de logiciel mais des feuilles de papier et un crayon. Naît de ses mains un belly tank de 1952, reprenant



Étienne Franzak a reçu chèque et trophée des mains de Stephan Figuière, président de la Chambre des métiers et de l'artisanat, Bruno Acciai, élu à Provence Alpes Agglomération, et Elisabeth Berruer, à la tête de l'office de tourisme du Val d'Allos.

les courbes furtives des voitures qui s'affrontent sur le Lac salé. "Ce n'est pas une maquette mais une réplique. C'est une inspiration" détaille-t-il. Le premier modèle est à l'échelle 1:2. La technique de construction? Celle de la charpente marine italienne et des mythiques Riva. Il montre son premier modèle aux Classic Days, sur le circuit de Magny-Cours. Désormais, ses œuvres sont exposées et vendues à la Mechanical Devices, une galerie d'art de Ge-

nève. "La galerie achète l'œuvre. Elle sera vendue en deux semaines... La galerie me demande d'en faire une autre". Les trois suivantes se vendront rapidement. "Ce ne sont pas des commandes, c'est moi qui choisis le modèle. Il faut qu'il y ait une histoire à raconter". Ses œuvres désormais à l'échelle 2:3 se vendent près de 40 000 €. "La première sculpture, je ne me suis jamais dit "Je vais la vendre". Je l'avais juste faite pour moi au départ"...

## LES PARTENAIRES DU HUB

Le Hub de l'économie La Provence Alpes compte 12 partenaires :  
La Chambre de commerce et d'industrie  
La Chambre des métiers et de l'artisanat  
L'Occitane  
Proman  
Pole Emploi  
La Caisse d'épargne Provence Alpes Corse  
La Conseil régional de l'ordre des experts-comptables  
L'intercommunalité Provence Alpes Agglomération  
L'intercommunalité Pays de Forcalquier Montagne de Lure  
La Société d'économie mixte de Sisteron  
La Financière Colbert  
Val d'Allos Tourisme

## TROPHÉE DE L'INNOVATION

### Eden Ecosystem développe la chimie verte

Faire mieux que la distillation traditionnelle, c'est ce que propose Eden Ecosystem depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2020 à Forcalquier avec l'extraction végétale 4.0. Une chaîne complète "un écosystème", soulignent les cofondateurs d'Eden Ecosystem. Eux, se connaissent depuis dix ans. Benoît Cassan, producteur d'huiles essentielles à l'international, apporte la maîtrise de la plante à un laboratoire de Recherche et développement qui peaufine les formules produites par le site industriel - un domaine maîtrisé par Rémi Pulverail, parfumeur et président de l'Atelier français des matières. L'innovation consiste en un process par ultrasons "qui génèrent des ondes cassant les molécules" des composés aromatiques de plantes mais permettent aussi de mieux émulsionner. Une technologie propre, à basse température plus efficace, optimisant ainsi l'extraction végétale, dans le domaine des senteurs, des saveurs et de la cosmétique (lavande, foin, immortelle, sauge scolarée, cacao de Colombie, cyprès de Provence...). Dernièrement, l'extraction a concerné du curcuma pour une boisson. "Nous mettons au point une recette exclusive en termes de du-



Roland Gomez, fondateur de Proman, Caroline Masper élue à Pays de Forcalquier Montagne de Lure et Aurore Ailhaud, déléguée du Conseil régional de l'ordre des experts-comptables, ont récompensé Rémi Pulverail et Benoît Cassan d'Eden Ecosystem.

rée de séquence à ultrasons, de solvant (eau, alcool...)"

Des solvants "bios sourcés", exclusivement naturels, bien loin de la pétrochimie utilisée habituellement. Le duo se concentre aussi sur le traitement des déchets en réutilisant des drèches lors de la distillation. "L'atout de l'ultrason, c'est qu'il permet de traiter des produits secs, comme les drèches de l'été, toute l'année. Cela permet d'agrandir notre saison d'extraction". L'entreprise compte trois

salariés. La clientèle ? Les groupes internationaux de la cosmétique et de la parfumerie auxquels sont proposées des recettes sur-mesure. "On est dans la mouvance de ce qu'ils attendent. On apporte notre pierre pour valoriser nos terroirs provençaux. On est content de s'être installés à Forcalquier. Il faudrait que les gens connaissent plus l'Université européenne des senteurs et saveurs". Pour un écosystème plus large.

## LE COUP DE POUCE

2000

C'est en euros le montant remis au vainqueur de ce beau Tremplin. Un chèque "coup de pouce" de La Provence

Retrouvez l'actualité

