

Ils sont l'économie du département

La cérémonie des Trophées de l'économie "La Provence" est l'occasion de mettre en lumière celles et ceux qui s'investissent pour faire briller l'économie des Alpes-de-Haute-Provence. Par passion et souvent par attachement à leur territoire.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les produits de Terre d'Oc bons pour l'homme, la femme et la planète

Première société à mission bas-alpine, à Villeneuve, Terre d'Oc conçoit et fabrique des produits de bien-être, beaux, bons, sains et respectueux de la planète.

Créée en 1995 et installée à Villeneuve depuis 2003, la société Terre D'Oc conçoit des produits "pour le corps, l'esprit et la maison", ainsi que des thés en son nom propre et à façon, elle qui

est propriété de Nature & Découvertes depuis 2017.

L'entreprise se veut écoresponsable, éthique et solidaire. Elle est d'ailleurs également certifiée B Corp depuis 2021. Eco-conception, sourcing éthique, filières locales en France et dans le monde, recyclage des déchets sont incontournables. 1 % du chiffre d'affaires annuel est reversé au collectif 1 % for the planet pour financer des projets respectueux de l'homme et de

la nature, et si possible des projets portés par les femmes. Il est vrai qu'à la tête de la société de 48 équivalents temps plein, Laure Vincent, la directrice de Terre d'Oc devenue présidente en juillet dernier après le départ à la retraite de Vincent Cavaillès, est également devenue vice-présidente à titre bénévole de 1 % for the planet. D'ailleurs, cette année, le calendrier de l'Avent du collectif est passé de virtuel à réel, en faisant découvrir des sachets de thé et une association. "Nous doublons le don qui est effectué par le consommateur".

L'origine naturelle des produits est louée. Le commerce équitable? "Nous avons un contrat pluriannuel à des prix plus hauts que le prix plancher et nous reversons une prime équitable. Par exemple, au Burkina Faso, nous travaillons avec une ONG pour le beurre du karité. Nos huiles essentielles Terre d'Oc proviennent directement des producteurs".

Et les produits conditionnés à la main pour la plupart. Ici, les décisions sont collectives. "Ce n'est pas qu'au marketing et à la R & D de décider, même s'ils pilotent les essais", appuie Laure Vincent. Cette démarche engagée a été récompensée. À l'instar des deux prix décernés à des thés par l'Association pour la valorisation des produits agricoles, le 18 novembre dernier. En 2023, plus de 300 nouveaux produits ont été lancés, avec notamment une nouvelle gamme, la Sensorielle, des produits de bien-être. Un record pour l'entreprise.



Laure Vincent, présidente de Terre d'Oc, a reçu le trophée du développement durable des mains de Vincent Barthélémy, de Proman, Aurore Ailhaud, des experts comptables et Florian Croce, directeur général L'Occitane - Laboratoires M & L.



Lauréats des Trophées et partenaires du Hub de l'économie La Provence réunis pour la photo souvenir de cette édition 2023 au Couvent des Minimes, à Mane.

Textes : Emmanuelle FABRE
Photos : Eric CAMOIN

INNOVATION

Technopolis, le pari d'une industrie de pointe, exclusive et rapide

Proposer une solution de création métal en impression 3D laser, c'est la vocation de Technopolis, à Sisteron.

"C'est un site unique dans les Alpes du Sud, consacré à la fabrication additive de pièces en métal grâce à une imprimante 3D laser" explique Jean-Luc Doublet, l'un des trois cogérants de la société. Création additive? La création d'objets en trois dimensions à partir d'un fichier numérique, et basée sur la superposition de fines couches de matière - 7 à 800 couches.

Christian Aubert, Marc Ventre et Jean-Luc Doublet, anciens cadres du groupe Safran et de la SNCF, ont conjugué leur passion de l'industrie et de technologie. "Nous pouvons fournir des pièces très rapidement, en deux semaines, en petite série. Des pièces qui n'existent plus ou dont les délais de réalisation seraient trop longs ailleurs" -

de la rétroingénierie. "On n'a pas besoin d'avoir le plan de la pièce pour la faire. Elle peut être aussi incomplète ou en morceaux".

Dans la zone d'activités de Sisteron, le bâtiment de Technopolis est autosuffisant en électricité en journée. Les volumes produits? "La pièce, le prototypage nous va bien". À l'instar de la pièce préparée actuellement pour une start-up d'Aix, travaillant dans le milieu de l'hydrogène, ou de la pièce prototype fabriquée pour un équipementier français destinée à la conception d'un siège auto.

Une finesse de 400 microns

Le procédé est celui de l'extrusion BMD - de l'extrusion de filaments métalliques -, à base de différents alliages, d'acier très résistant, d'inox ou de titane - bientôt en nickel.

L'entreprise fonctionne avec un scanner, une imprimante 3D et un four. Le scanner en-

registre les contours de la pièce à refaire sous toutes ses coutures, avant que l'impression soit lancée avec l'une des deux têtes d'impression. La finesse est de l'ordre de 400 microns. Et Jean-Luc Doublet de conclure: "Chez nous, l'impossible est réalisable. Le fait qu'on réalise des pièces infaisables et dans un délai très court, c'est une valeur". La réactivité est donc un élément incontournable au quotidien. "Il faut une industrie à taille humaine, de haute technologie, pour être compétitive par rapport au marché mondial, à haute valeur ajoutée mais également respectueuse de l'environnement".

Désormais, l'entreprise envisage de partager son expertise. "On attend l'agrément Qualiopi pour faire des formations des décideurs, leur expliquer ce qu'est la fabrication additive".

Une entreprise de pointe qui s'est installée à Sisteron en 20 mois - construction comprise. Un record.



Jean-Luc Doublet (à droite) et Christian Aubert (à gauche), à la tête de Technopolis, ont reçu leur prix de Laure Guillaud de Pole Emploi et de Nicolas Laugier, président de la Sem Evad.

MANAGER DE L'ANNÉE

Après le feu, Marc Segard a su mobiliser l'équipe de ZChocolat

Après un incendie dévastateur, l'entreprise ZChocolat.com a pu renaître de ses cendres à Forcalquier.

Le 17 mai 2021, dans la zone des Chalus, à Forcalquier, ZChocolat.com partait en fumée. Le 18 octobre, l'entreprise qui vend des chocolats hauts de gamme sur internet, reprenait du service, sans chômage technique - temporairement accueillie à Manosque. Elle affichait en fin d'année un chiffre d'affaires de +21%. "On était assez content, confie Marc Segard, son directeur. La partie opérationnelle a gardé le contact, tout le monde a travaillé en mode dégradé. Heureusement, on avait une assurance perte d'exploitation..." Il souligne : "Tout ce qu'on avait semé avec nos fournisseurs a fait que tout le monde a suivi : personnel et fournisseurs". En mai dernier, la PME revenait à Forcalquier dans un nouveau bâtiment de 1 100 m², 900 m² pour l'atelier et 200 m² de bureaux - un projet à 1,4 million d'euros. "Tout a été fait pour améliorer le flux dans l'atelier, on a des panneaux photovoltaïques

pour baisser nos factures d'énergie, l'open space a été pensé pour que tout le monde se sente à l'aise, c'est du sur-mesure", précise Marc Segard avant de réciter un de ses mantras : "Ce qui ne nous tue pas nous rend plus fort". L'homme a pris la direction de ZChocolat.com après avoir été à la tête d'Artisans du bois jusqu'en 2013. Précédemment, pendant 12 ans, il était cadre dans la logistique à Yves Saint-Laurent. Sa vision du manager ? "Il s'entourer, garder les bons et se séparer des moins bons éléments : pas les moins performants mais ceux qui n'ont pas la même vision de l'entreprise. Si vous arrivez à faire exploser les talents, c'est que vous avez réussi votre job". Et de citer le cas d'un homme recruté au conditionnement, en CDD, et qui aujourd'hui, aimant tellement les produits a demandé s'il pouvait les vendre autour de lui. "Ce n'était pas prévu dans notre stratégie, on va voir : on espère qu'il vende plus de 100 000€".

Traitant près de 15 tonnes de chocolat par an, la société créée par Jean-Philippe Khodara à Aix-en-Provence en 1999 a mis

le cap sur Forcalquier il y a cinq ans, transformant sa plateforme logistique en siège social. Les chocolats sont ceux du chef Pascal Caffet, meilleur ouvrier de France et Champion du monde chocolatier, originaire de Troyes. Elle affiche un chiffre d'affaires de trois millions d'euros, réalisé à 95% à l'export. Une société pure player qui a pour seule boutique physique celle de son usine et compte une quinzaine de salariés en fonction logistique, commerciale et administrative. L'entreprise mène une politique RSE (Responsabilité sociale des entreprises) ambitieuse. Parmi les opérations menées, l'offre où les clients peuvent doubler gratuitement la quantité de leur commande et ensuite l'offrir au destinataire du cadeau, la prendre pour eux ou la donner à un hôpital ou aux réfugiés ukrainiens, ainsi que la plantation d'arbres à Madagascar. Sans oublier la politique salariale où le delta des salaires des employés est de 1 à 4, et la croissance partagée. Pour Marc Segard, "rien ne résiste aux gens de bonne volonté, à condition d'être bien entraîné et bien entouré".



Marc Segard a reçu le trophée du manager de l'année des mains de Michel Zinno, directeur commercial de La Provence, Carole Mesper, de la communauté de communes Pays de Forcalquier Montagne de Lure, Daniel Margot, président de la Chambre de commerce et Eric Pinier, de la Caisse d'Épargne Provence Alpes Corse.

4

Le nombre de prix attribués : développement durable, innovation, manager de l'année, entreprise en croissance.

11

C'est la 11^e cérémonie des Trophées de l'économie de La Provence

2 000€

Un plan de communication d'une valeur de 2000 € est offert à l'entreprise en croissance.

ENTREPRISE EN CROISSANCE

A Maison Ferrante, avec Leslie, la valeur n'attend pas le nombre des années

À 20 ans, Leslie Ferrante a décidé d'ouvrir son salon de thé. Chose faite un an plus tard, à Digne-les-Bains.

Être jeune et se projeter dans un avenir proche, en tant que chef d'entreprise. C'est le rêve qu'a concrétisé Leslie Ferrante. À tout juste 21 ans, dans un écrin rose poudré, elle a ouvert son salon de thé, Maison Ferrante, à Digne-les-Bains. Choux chantilly vanille, tarte à la framboise, rocher choco et bûches de Noël sont désormais ses créations quotidiennes.

Avec huit mois d'expérience, Leslie Ferrante s'est lancée.

Que de chemin parcouru en peu de temps. Si elle a grandi à Marseille, c'est à Digne-les-Bains que Leslie Ferrante a suivi son parcours de formation, avec un CAP vente. Un choix sans passion pour elle mais dont elle sort major de promotion. Parmi ses expériences professionnelles di-

verses, le passage chez un spécialiste du macaron soulèvera l'enthousiasme. Alors qu'elle est en BTS commerce, les confinements en lien avec le Covid seront à l'origine de sa passion. "Pour m'occuper, je faisais des gâteaux tous les jours. J'aimais bien ça. Ma famille m'a même poussée

à suivre cette voie". Mais la jeune femme manque d'assurance.

Elle présente à l'examen un gâteau et... son projet

Aussi s'inscrit-elle en CAP pâtisserie, finalement. Après la rencontre de Florence et Michaël, à la tête de la pâtisserie-chocola-

terie Le Dé vert, c'est la révélation, à la fois pour son plaisir de pâtisser mais également dans la volonté d'ouvrir son propre commerce. "De patrons, ils sont devenus mes amis. Ils allaient arrêter leur activité, je leur ai posé des questions. À l'épreuve finale du CAP, il fallait présenter un chef-d'œuvre : j'ai fait des gâteaux et... présenté mon entreprise. Le jury du CAP m'a dit : "Ce n'est pas possible. Il faut 30% d'apport". Moi je n'avais rien... Mais je ne les ai pas écoutés. Le lendemain, je suis allée voir le banquier : c'était la première fois qu'il voyait un tableau prévisionnel à la main, a-t-il dit. Mais il a été emballé et m'a dit d'aller voir le réseau Initiative. Grâce à lui, j'ai un local". Elle souligne : "Je suis très croyante, j'ai mis mon projet entre les mains de Dieu... et toutes les portes se sont ouvertes".

Un an après avoir présenté son projet au banquier, Leslie ouvre Maison Ferrante, le 20 juin 2023 "où tout est 10% fait maison. Je prends des gousses de vanille de Madagascar, des grains de café, pas d'arômes..." La jeune femme est "sereine. Je sais qu'il y a toujours une solution".



Leslie Ferrante a été primée par Patricia Granet, présidente de Provence Alpes Agglo, Stephan Figure, président de la Chambre des métiers, et Gabriel d'Harcourt, directeur général La Provence.