



FLASH ÉCO

LA LETTRE ÉCONOMIQUE
DU PAYS DE LANDIVISIAU

L'objectif de cette lettre d'information est de communiquer sur l'actualité économique de notre territoire et de montrer ainsi le dynamisme du tissu économique local. Accessible à tous, l'inscription est gratuite à l'adresse suivante : economie@pays-de-landivisiau.com



ZOOM

PORTRAIT ECONOMIQUE DU PAYS DE LANDIVISIAU

La Communauté de Communes du Pays de Landivisiau possède son propre observatoire économique constitué des données Insee, des données et annonces légales de Scores et Décisions, et consolidée et mis à jour par des enquêtes « terrain » régulières du service Développement Economique. Découvrez le portrait économique du Pays de Landivisiau pour 2017 : évolution de la population, nombre

d'établissements, nombre d'emplois, répartition par secteurs d'activités, par communes, par tranches d'effectifs, les premiers employeurs du territoire, la place de l'économie résidentielle, les créations et les radiations de l'année et les retombées fiscales de l'activité économique de la CCPL (téléchargement ci-contre).



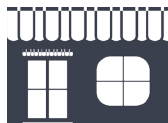
PORTRAIT ÉCONOMIQUE
2017



MA BRETAGNE, C'EST PAR ICI !



En 2018, la CCI MBO Morlaix relance la campagne de promotion touristique née il y a deux ans : ma Bretagne c'est pas ici ! Les entreprises, les associations, les collectivités sont invitées à participer à cette campagne en devenant ambassadeur. Il suffit d'intégrer la pastille de la campagne à ses supports de communication. En flashant le QR code de la pastille, l'internaute accédera directement au site internet qui mettra en avant le territoire. Dans ce cadre, de nombreuses démarches de promotion seront mises en œuvre : lancement d'une campagne sur les réseaux sociaux, diffusion d'un spot publicitaire sur BFM, jeux concours, publications sponsorisés, ... Pour plus d'informations, contactez Marie Leost à marie.leost@bretagne-ouest.cci.bzh ou au 02 98 62 39 26



COMMERCE

PASS COMMERCE ET ARTISANAT - CCPL

La Communauté de Communes du Pays de Landivisiau et la Région Bretagne ont récemment mis en place un dispositif d'aide à destination des petites entreprises : le Pass Commerce et Artisanat (création, reprise, modernisation ou extension d'activité). Cette aide a pour objectif de moderniser et de dynamiser l'activité du commerce sur l'ensemble des villes du

territoire communautaire (périmètres déterminés). Détails du dispositif et lettre d'intention à :

<http://www.pays-de-landivisiau.com/creation-reprise-et-developpement-entreprises/les-dispositifs-daides>
Pour plus d'information : Mathilde FREYARD, 02 98 68 42 41
m.freyard@pays-de-landivisiau.com

MAMAN ET MOI - LANDIVISIAU

Originaire de Guiclan et habitant Saint-Servais, Stéphanie LE GALL, jeune maman de 29 ans, a ouvert un magasin de vêtements d'occasion pour femmes et enfants à petits prix, le 11 mai dernier. Située à Landivisiau, au 21 rue d'Arvor, face à la Poste, la boutique propose un large choix de vêtements pour filles et garçons de 0 à 12 ans. Le rayon dédié aux femmes dispose de nombreux vêtements mais également de vêtements de grossesse. Des jouets, des lits, transats, trotteurs, poussettes et autres articles de puériculture sont aussi accessibles sur une surface



totale de 100 m². Le magasin est ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h.



ARTISANAT

TY DELICATESSEN - PLOUVORN



Jean Erwan ROGUEZ et Caroline LE COQ viennent d'associer leurs talents afin de créer une épicerie fine bretonne, zone de Kerabellec sur Plouvorn «Ty Delicatessen». Jean Erwan ROGUEZ a créé sa société depuis une quinzaine d'années et sillonne notamment les

marchés du Pays de Morlaix pour vendre ses épices, thés et poivres du monde entier. Il vend également via son site de e-commerce www.epices-poivres-thes.com Plus de 100 références de thés et 200 références d'épices, de poivres et d'herbes sont proposés ainsi que des mélanges d'épices «fait maison» pour la cuisine quotidienne (poissons, volailles, omelettes...). Tous les produits sont également disponibles au magasin. Caroline LE COQ, quant à elle, est au piano. Passionnée de cuisine, elle confectionne des confitures artisanales plein fruit dans le laboratoire situé à l'arrière de la boutique mais également des moutardes aromatisées, des confits et autres condiments «fait maison» dont des purées de piments de Roscoff ! La boutique est ouverte le mardi, mercredi et samedi de 16 h 30 à 19 h 30 et le vendredi de 10 h à 19 h. Tél. 06 61 63 74 68 ou 06 89 65 42 03



LA FABRIK' DES 1001 PÂTES - PLOUVORN



Maha MALBRUNOT est originaire des Hautes-Alpes, proche de la frontière italienne, où la pâte fraîche est reine. A son arrivée dans le Finistère, elle constate qu'ici ce n'est pas le cas et décide de se lancer. Sa passion pour la cuisine et particulièrement pour les pâtes, elle la doit à son père boulanger et à son frère pâtissier. Elle complétera

ses connaissances par un stage en Picardie et c'est en 2014 à Saint-Martin des Champs qu'elle crée son premier laboratoire. Aujourd'hui, elle vient de s'installer à Plouvorn et de créer un laboratoire flambant neuf pour la confection de pâtes fraîches et sèches maison à base de farine de blé tendre. Ses pâtes bénéficient du label bio, label auquel Maha MALBRUNOT tient particulièrement. Ses œufs bio viennent de Sizun par exemple et l'ensemble des ingrédients sont achetés localement et de préférence en circuit court. Les pâtes fraîches ou sèches (macaronis, fusillis, tagliatelles, spaghettis, lasagnes) sont réalisées avec ou sans œufs et aromatisées au blé noir, aux épices, aux graines, aux jus de légumes frais, aux algues, au curry... Pour la confection, Maha MALBRUNOT dispose d'une extrudeuse, machine qui pétrit et calibre les différentes pâtes, et d'un séchoir pour pâtes. La Fabrik des 1001 pâtes est présente sur les marchés de Roscoff, Carantec et Morlaix, dans les épicerie spécialisées et les magasins de producteurs.

Tél. 07 82 45 25 46



ATELIER A L'ANCIENNE - SAINT VOUGAY

L'Atelier à l'ancienne est un tout nouveau garage implanté à Saint-Vougay. Jean FRADET, mécanicien expérimenté depuis plus de 20 ans, s'occupe de la partie atelier.



Aurélien OSSELIN, quant à lui, gère la partie commerciale et administrative.

Ils vendent, entretiennent et réparent les véhicules deux roues, quads et SSV-SUV en neuf et occasion : motos 50 et 125 cc, quad 50 à 1.000 cc, véhicule SSV électrique, sous les marques Masai et Hytrack. Mais l'Atelier à l'ancienne se positionne également sur le créneau vintage, Jean FRADET étant un passionné et collectionneur de vieilles mécaniques deux roues, les clients pourront notamment réhabiliter leurs anciennes mobylettes. Bientôt, des solex entièrement restaurés à l'atelier, seront mis à la location pour des balades. Le magasin est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi jusqu'à 16h30. Tél. 02 98 24 63 71



www.

ENVIRONNEMENT

SAS JABEPRODE - LOCMELAR

Pratiquant l'apiculture avec son père, il a souhaité devenir apiculteur professionnel en 2003 après une carrière militaire passée en mer. Exploitant une centaine de ruches sur le Nord



Finistère, il a subi une perte d'une trentaine de ruches en 2016 à cause de l'apparition du frelon asiatique. Mais Denis JAFFRE a transformé cette difficulté en opportunité puisqu'il a développé un système de capture de ces frelons en évitant de nuire aux espèces locales de petite taille comme les abeilles par exemple. Les frelons européens, protégés en Allemagne, et de taille supérieure ne peuvent pas y rentrer grâce à un dimensionnement précis de la porte d'accès du piège. Ce système « d'appât – piège » vient d'être breveté. Denis JAFFRE est accompagné par le Technopôle Brest Iroise. Pour la fabrication en série des pièges, il tenait à collaborer avec des entreprises locales, il a donc choisi une entreprise de plasturgie du Pays de Morlaix, RS Injection. En complément des financements bancaires, il va également lancer une campagne de financement participatif avec la plateforme « Blue bees », tout un symbole. Dès à présent une contribution volontaire est possible, les indications sont présentes sur le site de l'association dont Denis JAFFRE est co-président. Les clientèles visées sont les groupements régionaux d'apiculteurs et les collectivités qui pourraient proposer ces pièges aux particuliers. Le 8 mai dernier, c'était la consécration pour Denis JAFFRE qui a reçu le grand prix du concours Lépine à Paris.

Pour en savoir plus : 06 89 55 04 58



www.



SERVICES

OPTIC ET PRICE - PLOUVORN

Le premier magasin d'optique Hans Anders est né à Rotterdam en 1982. Le spécialiste de l'optique intègre la France en 2006. Il dispose aujourd'hui de 50 boutiques sur le territoire et 450 en Europe. Afin de



déployer son offre dans les pharmacies, la marque s'associe à Direct Labo et crée Optic et Price. La première boutique du Finistère vient de voir le jour à Plouvorn au sein de la pharmacie Picard. L'officine dispose d'un corner Optic et Price et d'une salle d'examen de vue équipée. Le positionnement de la marque est de pratiquer des tarifs qui permettent un remboursement total par la mutuelle avec un zéro reste à charge pour les clients. Faisant partie du réseau Hans Anders, Optic et Price bénéficie de la force d'achat du groupe et peut ainsi vendre des lunettes de qualité à prix serré. 700 paires de lunettes sont proposés aux clients. Régis MERAL, opticien diplômé, a été spécialement recruté. Issu du milieu agricole, il s'est reconverti et exerce le métier d'opticien depuis plus de 17 ans. Le poste qu'il occupe aujourd'hui lui permet une prise en charge totale du client depuis l'accueil, la vente, la prise en charge et la livraison finale. Outre le service de proximité, Régis MERAL se déplacera à la demande au domicile des personnes âgées. Tél. 02 98 61 33 40

www.



CLAIR ET NET - LANDIVISIAU

Benoît GUILLOU vient de céder récemment son entreprise de transport pour reprendre une entreprise de nettoyage déjà existante sur Brest depuis 2007. La société Clair et Net sera désormais située impasse du Pontic, zone du Vern à Landivisiau. Elle emploie aujourd'hui 8 salariés spécialisés qui interviennent sur tout le Finistère aussi bien auprès des professionnels que des particuliers. Clair et Net propose aux professionnels le ménage des locaux, la vitrerie, les chantiers... Pour les particuliers, l'entreprise bénéficie de l'agrément « service à la personne » et intervient pour le ménage dans les maisons, le repassage à domicile, le lavage du linge, les travaux de jardinage, les courses.... Benoît GUILLOU a encore d'autres projets en tête puisqu'il envisage à moyen terme de créer un dépôt vente sur les 250 m² encore disponible sur le site de son entreprise. Tél. 06 20 64 55 26



CLAIR & NET!

www.

CREATION D'ENTREPRISES

AB SERVICES CREATION - CONCOURS « LE PRINTEMPS DE LA CREATION »

AB SERVICES CREATION est une association uniquement composée de bénévoles qui prête des véhicules utilitaires de différentes tailles (150 € par mois, assurance et entretien inclus jusqu'à 1000 km mensuel puis 0,15 € par km supplémentaires) et du matériel pour les marchés à des créateurs d'entreprises. AB SERVICES CREATION lance un concours jusqu'au 31 mai 2018 dont le prix est une mise à disposition gratuite d'un fourgon. Il s'adresse à des créateurs d'entreprise classique ou d'activité dans le secteur de l'économie sociale et solidaire dont l'activité peut être démarrée depuis le 1er janvier 2018 ou dont le projet doit être concrétisé avant le 31 décembre 2018. Il peut également s'agir d'une diversification ou d'une extension d'activité propres à assurer une pérennité économique.

Pour en savoir plus : www.ab-services.org, Alain PHILIPPE au 06 61 81 53 23 ou par courriel à pma296@ab-services.org



INFORMATION ENTREPRISES

ATELIER COMMERCE INTERNATIONAL

Vous souhaitez développer votre activité à l'international ? Vous démarrez votre activité à l'export ou souhaitez la structurer ? Bretagne Commerce International vous invite à un atelier qui

vous donnera les clés d'un lancement réussi et les fondamentaux pour pérenniser votre développement à l'international.

Public concerné : toute entreprise de production ou de services souhaitant démarrer son activité à l'international, souhaitant développer ou structurer son activité à l'international, tout nouveau collaborateur souhaitant une mise à niveau sur les fondamentaux à l'export.

Thèmes abordés : évaluer le potentiel export de votre entreprise, sélectionner les pays à prospector, définir une stratégie export et un plan d'actions, identifier les acteurs et réseaux d'appui, financer votre développement à l'international, approcher les techniques : formalités douanières, conditions générales de vente, contrats, logistique et Incoterms, moyens et sécurités de paiement... Cet atelier se déroulera le mardi 5 juin prochain de 14 h à 17 h dans les locaux de la CCIMBO à Morlaix.

Renseignements : Annie Mugnier 02 98 62 39 16 Inscription <https://www.bretagnecommerceinternational.com/actu/les-fondamentaux-du-commerce-international-morlaix/>



INFORMATION ENTREPRISES (suite)

FORMATIONS CHAMBRE DES METIERS

La Chambre des Métiers du Finistère organise deux réunions d'information sur les formations qualifiantes mises en place. Ces réunions ont lieu les 28/05 à Quimper et 11/06 à Brest. Trois formations sont ainsi proposées : assistant de dirigeant d'entreprise artisanale, brevet de maîtrise (obtention du titre de maître artisan), encadrant d'entreprise artisanale. Renseignements au 02 98 79 46 63 ou formation.continue@cma.fr



LU DANS LA PRESSE

FORMATIONS CHAMBRE DES METIERS

Le Courrier du Léon du 19 mars dernier consacre une demi-page à Philippe DOLIVET, guide de pêche international, basé à Commana. Moniteur guide, spécialiste de la pêche à la mouche, il accueille des clients du monde entier pour des stages d'apprentissage ou de perfectionnement. [www.](#)

Le Télégramme du 25 avril revient sur le parcours de Chloé VIOLLEAU, monitrice et gérante du centre équestre de Kerrous à Bodilis et qui a créé en parallèle l'entreprise CAVASSO. Une idée originale de création d'une gamme de soins aux algues pour le bien être des chevaux. [www.](#)



TOURISME

GUIDE DU ROUTARD DU PAYS DE MORLAIX

Le Guide du Routard de la Baie de Morlaix vient de sortir et fait la part belle à notre territoire. Le projet soutenu et financé par les Communautés de Communes, la CCI et l'Office de Tourisme Intercommunautaire est le premier guide du genre en Finistère. Ce partenariat a permis la rédaction d'une vingtaine de pages sur le territoire. Les autres pages concernant la sélection d'établissements, les sites à visiter etc.... sont quant à elles exclusivement du ressort des journalistes du Guide du Routard. En vente au prix de 4,90 €, le guide est disponible à l'Office de Tourisme à Guimiliau. Tél. 02 98 68 33 33

