

Le prix Stars et métiers change la vie des artisans

Lauréat national en 2009, Vincent Dejoie, peintre en bâtiment à Pleslin-Trigavou, est membre du jury qui récompense les meilleurs artisans bretons. Le prix lui a donné un formidable élan.

Entretien

En quelle année avez-vous obtenu le prix Stars et métiers ?

En 2009. J'ai été le premier artisan breton à recevoir le prix Stars et métiers au niveau national. Je m'étais lancé, seul, en 1985, à l'âge de 24 ans. En 2009, au moment du prix, mon entreprise de peinture, basée à Pleslin-Trigavou, dans les Côtes-d'Armor, employait 16 salariés pour 650 000 € de chiffre d'affaires. J'ai obtenu le prix départemental dans la catégorie « ressources humaines », puis le prix national, la même année.

Comment avez-vous vécu l'attribution du prix ?

J'étais très, très content ! C'était une reconnaissance du travail accompli, d'abord. Le prix récompensait notre politique salariale attractive, le système de primes et le plan épargne entreprise que nous avions mis en place, le caractère familial de l'aventure... Des bonnes choses qui perdurent, puisque nos salariés sont restés. Et le fait d'avoir été consacré au niveau national, ensuite, a été une très grande satisfaction.

Est-ce que cela a changé vos façons de faire ?

Les miennes, pas du tout, mais je peux vous dire que la renommée du prix a tout changé pour l'entreprise ! Quatre reportages télévisés ont été

tournés sur l'Entreprise Dejoie, dont un pour un passage dans l'émission de bricolage qu'animait Christophe Bonaldi à cette époque. Cela a fait beaucoup parler de nous et a beaucoup contribué au développement de notre activité. Nous sommes 29 aujourd'hui, pour un chiffre d'affaires de deux millions d'euros, en progression de 26 % au cours des trois dernières années.

Tout cela grâce à Stars et métiers ?

Il a eu un effet démultiplicateur. Le prix est franchement important, il peut avoir un gros impact sur la notoriété de votre entreprise, même s'il ne fait pas tout. Il faut le faire fructifier intelligemment. Moi, j'ai beaucoup communiqué dessus. Ça vous assoit une réputation et ça vous ouvre des portes, à condition de bien l'utiliser. J'ai fait mon chemin en partie grâce à lui depuis. Jusqu'à être élu président de la Capeb [Confédération de l'artisanat et des petites entreprises du bâtiment, N.D.L.R.] des Côtes-d'Armor cet été, et vice-président de la Capeb Bretagne.

Avoir des lauréats nationaux bretons, c'est bon pour la région ?

C'est toujours bien pour la Bretagne, mais le prix sert d'abord l'entreprise artisanale qui le reçoit. J'ai été membre du jury national Stars et métiers à deux reprises, et je fais partie



Vincent Dejoie (à droite) premier Breton à avoir décroché le prix Stars et métiers au niveau national, en compagnie de Yann Trebaol, deuxième Breton primé, en 2011. Cette année-là, les prix nationaux avaient été remis à l'Olympia, à Paris !

du jury régional depuis six ans. On finit par comprendre quels sont les ingrédients qui peuvent faire gagner un bon lauréat régional au niveau national. Le jury national a de plus en plus tendance à primer des sociétés d'une quarantaine de salariés, à 10 millions d'euros de chiffre d'affaires, de très belles boîtes, mais qui

s'éloignent de l'artisanat traditionnel, aux structures plus modestes. Les jurys départementaux et régionaux ne sont pas tombés dans ce travers. J'aimerais que ce beau prix reste proche du cœur de l'artisanat.

Recueilli par
Stéphane VERNAY.

Le palmarès Stars et métiers 2016 en Bretagne

La 37^e édition du Prix Stars et métiers, porté par les Chambres de métiers et de l'artisanat et le réseau des Banques populaires, a désigné quatre lauréats, dans quatre catégories différentes. Le palmarès, dévoilé hier au siège de la Banque populaire de l'Ouest, à Saint-Grégoire, près de Rennes, est le suivant :

Prix « Stratégie globale d'innovation » : Boréal (chantier naval voiliers aluminium, Minihy-Tréguier, Côtes-d'Armor).

Prix « Dynamique commerciale » : Le pain du Rozay (boulangerie fermière, pains et gâteaux biologiques, Essé, Ille-et-Vilaine).

Prix « Dynamique de gestion des ressources humaines » : Plomb'elec (plomberie, chauffage, électricité, Plougonven, Finistère).

Prix « Innovation technologique » : Heol Composites (matériaux composites pour le nautisme, l'aéronautique et la course automobile, Treffléan, Morbihan). Lauréat national 2016.

Ces quatre lauréats ont représenté la région Bretagne au concours national Stars et métiers, dont le jury s'est réuni le 19 mai. Huit lauréats ont été désignés parmi 80 candidats présélectionnés dans les régions. Ils seront mis à l'honneur lors d'une grande soirée, mardi 13 décembre, salle Gaveau, à Paris.

Et de quatre !

Le prix Stars et métiers, dans sa version nationale, célébrera son dixième anniversaire le 13 décembre, à Paris. Laurent Tournier, fondateur de Heol Composites, à Treffléan (Morbihan) y sera primé dans la catégorie « innovation technologique ». Il sera le quatrième lauréat breton récompensé au niveau national en dix ans, après Vincent Dejoie, artisan peintre de Pleslin-Trigavou (Côtes-d'Armor) primé en 2009, Yann Trebaol, primé en 2011 pour la conserverie La Paimpolaise (Paimpol, Côtes-d'Armor) et BG Ingénierie, PME de Châteaubourg (Ille-et-Vilaine) spécialisée dans la fabrication de cartes industrielles et de badges, primée en 2013.

Avec Heol Composites, à Treffléan, les bateaux volent !

« Nos clients sont des compétiteurs qui nous obligent à nous remettre tout le temps en cause », glisse Laurent Tournier. Alors, il faut « sans cesse innover ». Ce savoir-faire et ce coup d'avance ont permis à sa société, Heol Composites, de Treffléan (Morbihan), de devenir leader mondial des foils de voiliers.

« Lors de la dernière Coupe de l'America, les voiliers volaient au-dessus de l'eau grâce aux foils. Depuis, tous les bateaux veulent s'en doter », assure l'ingénieur des Mines.

Les foils sont des pièces de toutes tailles qui sont mécaniquement très sollicitées. Laurent Fournier dépose un brevet en 2012 pour un procédé de fabrication en une seule



Laurent Tournier, lauréat régional et national grâce à ses foils de voiliers.

étape, sans assemblage, « qui permet d'améliorer la résistance des pièces ».

Parmi ses clients : Gitana, Safran, Banque populaire, Groupama... « Cette année, pour le Vendée

Globe, ils sont une dizaine à avoir des pièces fabriquées à Treffléan. On réalise 70 % de notre chiffre d'affaires dans le nautisme, et le reste dans l'industrie et l'aéronautique. »

Quarante voiliers Boréal partent sur les mers du monde

Depuis la création de son chantier naval en 2005 sur les rives du Jaudy, près de Tréguier, Jean-François Delvoe, architecte naval, créateur des voiliers Boréal, et Jean-François Eeman, son associé depuis 2010, naviguent en vent arrière. « J'ai commencé dans un hangar de 500 m² à Minihy-Tréguier. Aujourd'hui, 36 salariés fabriquent une dizaine de bateaux dans 2 700 m² de hangars couverts. En 2017 nous devons embaucher des menuisiers et des chaudronniers supplémentaires. Quarante Boréal naviguent sur les mers du globe, et notre carnet de commandes est complet jusqu'en 2020 », précise Jean-François Eeman.

Des dériveurs lestés en aluminium à fond plat, solides, rapides, volumineux, confortables sous les tropiques ou dans les grands froids. « 70 % sont destinés à l'export : Suisse,



Jean-François Delvoe (à gauche) et Jean-François Eeman, forment un duo de chefs d'entreprise, complémentaires, qui « cartonne ». Les voiliers d'exception Boréal se vendent comme des petits pains aux quatre coins du globe.

Allemagne, Norvège, USA, Angleterre, Gabon, Japon, Hollande... » Le duo de Jean-François est au diapason. « L'esprit de l'entreprise est de faire les choses ensemble. Nous avons des ouvriers au sens noble.

Dans leur tête c'est leurs bateaux. Ils y mettent tout leur cœur. Ils vont même au-delà de leurs obligations. En compensation, logiquement, un pourcentage des bénéfices leur est reversé. »

Le pain bio du Rozay ne manque pas d'appétit !

Devant la ferme familiale, au Rozay, à Essé, l'ancien four à pain est encore là, près de la route. C'est ici que les parents de Béatrice Rozé, des agriculteurs, ont appris à faire du pain, grâce à un voisin. Un jour, leur fils s'est mis à le vendre « et la magie a opéré », raconte la chef d'entreprise. Ses parents ont lancé l'activité en 1992 ; elle l'a reprise et développée depuis 2004.

Aujourd'hui, Fagots et froment, c'est une vingtaine de variétés pour les pains et une dizaine pour les gâteaux. Ses pains au levain sont « 100 % bio, pétris à la main et cuits au feu de bois ». Lorsque la SARL a été créée, il y a douze ans, il y avait deux salariés. Désormais, ils sont environ vingt. Car les pains fabriqués ici se retrouvent, chaque semaine, sur « 20 à 21 marchés d'Ille-et-Vilaine



Béatrice Rozé, 48 ans, dirige Fagots et froment.

et à Châteaubriant », mais aussi, chaque jour, « dans une trentaine de grandes surfaces » et également dans les cantines scolaires (à Rennes, Vitry, Châteaubourg...)

L'entreprise, enfin, est en train de s'agrandir ; cette extension lui permettra de passer de « trois à six fours ». Et elle recrute « un commercial pour les magasins ».

Plomb'elec, à Plouigneau, « la boutique des salariés »

Arnaud Habasque, gérant de l'entreprise Plomb'elec basée à Plouigneau (Finistère), a été primé pour son management. « Les chefs d'équipe ont intégré le capital, c'est un peu leur boutique aussi ! »

Les faire participer permet de mieux « impliquer les salariés. Toutes les décisions sont prises en concertation, lors de réunions, pour l'achat d'un nouveau camion ou un recrutement par exemple, pour de gros investissements », mais aussi pour ne pas être seul face à des questions plus difficiles, notamment le licenciement. « Par contre, légalement, je reste l'employeur donc seul responsable en cas d'accident du travail par exemple. »

Son ambition est que sa gestion reste familiale. Ici, le tutoiement est la norme. « Si les salariés ont des



Arnaud Habasque est primé pour son management.

choses à me demander, ils passent me voir directement. » Et pour consolider l'équipe : « On fait des temps hors travail, comme un repas

de Noël. C'est l'occasion de rencontrer les conjoints, de voir ce qu'ils font à côté et les soucis aussi. »

L'INNOVATION ET L'AUDACE AU COEUR DE L'ARTISANAT !

Stars & Métiers met en lumière des chefs d'entreprise artisanale passionnés.

Ils sont récompensés pour leur savoir-faire et leur réussite en matière d'innovation technologique, managériale, commerciale et stratégique.

Qui sont les 4 lauréats 2016 ? Découvrez-les dès à présent en images sur www.crma.bzh

