

**Dossier de presse**  
Rennes, le 18 octobre 2011

## Prix Stars & Métiers Régional : 4 chefs d'entreprises récompensés !

Le 17 octobre dernier s'est déroulée, à Rennes, la remise du Prix Régional Stars & Métiers. Une soirée d'envergure qui marque, pour la première fois, l'étape régionale de ce concours. Quatre chefs d'entreprises ont ainsi été récompensés pour leurs performances et innovations. L'occasion aussi de mettre en exergue le dynamisme des artisans en Bretagne, secteur clé de l'économie.

### Un projecteur régional braqué sur l'excellence artisanale

A l'initiative des Banques Populaires et des Chambres de Métiers et de l'Artisanat, le Prix Stars & Métiers valorise talents et savoir-faire des artisans. En 30 ans, près de 7000 chefs d'entreprises ont ainsi été primés pour leurs démarches novatrices.

Parmi l'ensemble des dossiers candidats, portés dans un premier temps à un échelon départemental, quatre d'entre eux ont été sélectionnés à l'issue du jury régional. Cette étape régionale est obligatoire depuis 2008, filtre de sélection complémentaire permettant aux dossiers transmis au niveau national de gagner encore en qualité.



### Quatre catégories, quatre lauréats

La soirée du 17 octobre est ainsi venue marquer pour la première fois cette étape du concours.

A l'initiative de cet événement, les partenaires de l'opération qui ont composé le jury régional : Ouest France, la Banque Populaire de l'Ouest, la Banque Populaire Atlantique et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Bretagne.

Les quatre lauréats mis en lumière ont été salués pour leurs initiatives dans l'une des catégories suivantes :

- **Innovation technologique**  
Lauréat le Chantier du Guip (Morbihan)
  - **Stratégie globale d'innovation**  
Lauréat FMR L'Art Glacé (Morbihan)
  - **Dynamique en matière de gestion des ressources humaines**  
Lauréat Lavigne Démolition (Côtes d'Armor)
  - **Dynamique commerciale**  
Lauréat Breizh Cooking (Côtes d'Armor)
- Voir les portraits des lauréats, pages suivantes*



Au-delà de cette soirée, qui s'est déroulée sous les meilleurs auspices puisque Breizh Cooking a été récompensé pour le Prix National Stars & Métiers au niveau national. Les artisans primés ont bénéficié d'un film dédié et d'un coup de projecteur dans les pages du quotidien.

## **Les Banques Populaires, référence de l'entreprise artisanale et commerciale**

Les Banques Populaires et les Chambres de Métiers et de l'Artisanat (CMA) s'associent depuis 2007 pour promouvoir ce Prix unique, **véritable vitrine de l'excellence artisanale**. L'arrivée de Ouest France à leurs côtés marque la volonté commune de mieux valoriser cette étape du concours et de faire connaître au grand public les forces vives et économiques de la région.

### **Contacts presse :**

#### **Chambre Régionale de Métiers :**

Marine Redon – 02 23 50 15 24 – [redon@crm-bretagne.fr](mailto:redon@crm-bretagne.fr)

#### **Banque Populaire Atlantique :**

Laurent Jeanneteau – 02 51 80 46 08 – [laurent.jeanneteau@atlantique.banquepopulaire.fr](mailto:laurent.jeanneteau@atlantique.banquepopulaire.fr)

#### **Banque Populaire de l'Ouest :**

Léonie Zago – 02 99 29 78 10 – [leonie.zago@ouest.banquepopulaire.fr](mailto:leonie.zago@ouest.banquepopulaire.fr)

#### **Ouest France :**

François-Xavier Lefranc – 02 99 32 60 00 - [Francois-Xavier.Lefranc@ouest-france.fr](mailto:Francois-Xavier.Lefranc@ouest-france.fr)



# **Lauréats bretons Stars et Métiers 2011 : Portraits...**

## Catégorie « Dynamique Commerciale »

### Yann TREBAOL

**Activité :** Création, fabrication et commercialisation de terrines issues de produits de la mer

La Paimpolaise Conserverie crée, fabrique et commercialise des terrines haut de gamme issues de produits de la mer. Son dirigeant est un créateur dans l'âme. En 2010, Yann Trebaol a développé vingt-cinq nouvelles références conçues uniquement à partir de produits issus de la pêche durable et en provenance à 95 % des ports bretons. Vendue au grand public via le site internet et des salons, la gamme est distribuée auprès des professionnels sous le nom de La Paimpolaise Conserverie dans des épicerie fines ou encore La Grande Épicerie de Paris. En deux ans, la société a doublé son chiffre d'affaires avec 1 million d'euros réalisés en 2010 et multiplié par vingt-trois son chiffre à l'exportation, notamment en Grande-Bretagne. [www.lapaimpolaise-conserverie.com](http://www.lapaimpolaise-conserverie.com) – Côtes-d'Armor



### Récemment nommé Prix National Stars & Métiers

#### Informations pratiques

Date de création : 2003 / Effectif : 10

SARL BREIZH COOKING Parc d'activités de Penvern 2 rue Capitaine Henri De Mauduit  
22500 PAIMPOL

## Catégorie « Dynamique de gestion des ressources humaines »

### Laurent LAVIGNE

**Activité :** Déconstruction / démolition

Laurent Lavigne a gravi les échelons un à un jusqu'à ouvrir son entreprise de déconstruction et de démolition courant 2004 à Quessoy. Cette entreprise à taille humaine est composée de sept salariés qui travaillent quotidiennement au bon développement de la structure. Depuis quelques années, Laurent Lavigne a développé une politique de formation comprenant « des contrats de professionnalisation et des formations pour l'utilisation des engins ». Il a également mis en place une politique sociale avancée « un plan d'épargne entreprise qui est mis en route depuis le départ, des primes, une mutuelle... ». L'entreprise s'inscrit également dans une démarche écologique avec l'apparition d'une méthode de tri sélectif poussée. Celle-ci lui permet de gérer au mieux le coût des déchets tout en répondant aux recommandations du Grenelle de l'Environnement.



Date de création : 2006 / Effectif : 7

SARL LAVIGNE DEMOLITION 31 Le Grand Clos 22120 Quessoy

## Catégorie « Innovation technologique »

**Paul Bonnel**

**Activité :** Construction, réparation et restauration de navires



Une activité traditionnelle peut miser sur l'innovation pour réussir. La SARL Chantier du Guip en est la preuve avec l'utilisation d'outils à la pointe de la technologie pour la restauration de bateaux anciens. Spécialisés dans cette activité et installés à Lorient, ses salariés travaillent activement à la restauration du thonier « Le Biche ». Ce chantier a nécessité l'utilisation d'une technique nommée « photométrie » qui a permis la réalisation des plans de la coque. En complément, une étude destinée à l'agriculture écologique a été détournée de son utilisation habituelle pour être intégrée au process de fabrication de la coque. Autre preuve d'innovation : un chantier démontable et transportable a été créé en récupérant des containers. Inventivité, créativité et ouverture d'esprit sont ici au service de la tradition.

Année de création : 1976  
29 salariés - Labélisée « Entreprise du patrimoine vivant »

## Catégorie « Stratégie globale d'innovation »

**Alain Chartier**

**Activité :** Glacier Chocolatier



L'art de titiller nos papilles avec du chocolat n'a aucun secret pour Alain Chartier, maître en sa qualité d'artisan glacier et chocolatier à Theix dans le Morbihan. Ses diplômes et distinctions en attestent : d'abord meilleur ouvrier de France en 2000, il décroche en 2003 le titre de champion du Monde. Passionné par son métier, il a cœur de faire partager cet amour du chocolat et de la pâtisserie en innovant sans cesse pour surprendre ses clients. A ce titre, il se lance dans la pâtisserie glacée, conçoit chaque mois un nouveau macaron, a créé un « maillot choco » avec pour cible les villes et clubs de football, et envisage bientôt l'ouverture d'un site marchand. Parce que le développement de son entreprise est plus que jamais de mise, il sait s'entourer pour assurer l'avenir. La création d'une école des desserts et d'un magasin à Madrid en sont une nouvelle preuve.

Ses clients le lui rendent bien avec une fidélité et un appétit sans faille. C'est ainsi que son chiffre d'affaire a quasiment triplé en 3 ans. Une progression qui servira au développement des futures idées du créateur qui entend bien continuer sa route avec la même allure.

Année de création : 1997  
7 salariés  
Meilleur ouvrier de France