



Bonne pêche. Créée en 1988 par Pierre Charvoz, Cannes Aquaculture fournit aujourd'hui près de 10 % des bars et daurades français.

Voyage dans la France qui gagne

Edition. De ses missions dans la France des PME Michel Godet a ramené de quoi garder l'espoir.

« Les Français sont les apôtres du déclin et des nostalgiques de la décadence », relevait en 1940 le général de Gaulle. Cette posture n'est pas celle de l'économiste Michel Godet, qui préfère dans son dernier essai s'attarder sur les « bonnes nouvelles ». Parfaitement averti, il ne sombre pas pour autant dans un optimisme béat. Déficit publics excessifs,

financiarisation mal contrôlée, inégalités salariales insupportables... Michel Godet n'ignore rien des difficultés du pays. « La France d'en haut, écrit-il, impose des charges excessives. Nos entreprises affrontent la compétition internationale avec des semelles de plomb. » La France d'en bas nous montre pourtant l'exemple. Certaines régions (comme la Vendée) et certains chefs d'entreprise résistent à la mondialisation.

Michel Godet, professeur au Conservatoire national des arts et métiers, a sillonné pendant vingt ans l'Hexagone. Il en tire des recettes pour réussir, puisées dans le dynamisme de petits entrepreneurs, qu'il appelle les « conspirateurs du futur ». En voici un petit échantillon ■ P. B.



« Bonnes nouvelles des conspirateurs du futur », de Michel Godet (Odile Jacob, 336 p., 20 €).

Les Charvoz aime la daurade

« Je ne dépense pas ce que je ne gagne pas. » C'est avec cette résolution que l'exploitant agricole Jean-Pierre Charvoz, aujourd'hui décédé, « ancien maître d'œuvre en bâtiment, architecte sans diplôme, pionnier de la plongée sous-marine en scaphandre », a laissé à sa famille un leader de l'aquaculture. Il l'avait lancé, avec l'aide de l'Ifremer, en 1988, une fois à la retraite. « Cannes Aquaculture réalise près de 10 % de la production française de bars et de daurades. Sa production s'élève à 800 tonnes de poisson en 2010, contre 100 tonnes en 1993 ! » C'est « sa femme, Jamie Charvoz, qui a repris les commandes. Sa fille Sylvie s'occupe de la communication. Aujourd'hui, l'entreprise prospère »

RAPHAËL DEMARET/REA

avec 80 employés, dont une partie à Monaco, où se situe l'écluserie intégrée, et une autre à Mayotte, dont son fils Rémy a la charge. Plus de la moitié de la production est exportée, notamment vers l'Italie et la Suisse».

Les mamies du tricot

«Cherche mamies dynamiques sachant tricoter et crocheter des bonnets en laine, modèle simple, travail à domicile rémunéré. Contacter Jérémie au...» Aucune réponse. Jérémie comprend alors que son prénom fait très jeune. Il le remplace par celui de sa mère, Christine. L'effet est immédiat, plusieurs mamies appellent. Ainsi est né en 2007 le site Golden Hook. Le client demande la fabrication d'un bonnet, d'une écharpe, d'un pull selon ses désirs et à des prix raisonnables. Il a le choix de la matière (laine, angora, cachemire, alpaga) et des couleurs. Des retraitées désireuses d'améliorer leur ordinaire passent ensuite à la réalisation dans des délais relativement brefs. Les candidatures ne manquent pas (plus de 2 500). Pour réaliser son idée, Jérémie Emsellen s'est associé avec une styliste, directrice artistique de la marque. La logistique (préparation des commandes et expéditions) a été confiée à l'extérieur. Rien n'aurait été possible pour cette start-up sans l'apport d'actionnaires qui, séduits par le projet, ont apporté 30 000 euros. «Pour aller jusqu'au bout de son rêve, Jérémie envisage d'ouvrir des pôles de tricoteuses dans le monde entier.»

La formule au lait cru de Pierre Beillevaire

«L'horizon limité à la vue magnifique à 360 degrés, en élévation sur une charrette de foin d'où je voyais la mer quand elle était chargée, suffisait à mon bonheur.» Pascal Beillevaire, 52 ans, est né dans une famille d'agriculteurs du marais vendéen, aux environs de Machecoul (Loire-Atlantique). La jeunesse de Pascal est bercée par le rythme annuel du «voyage» de la botteuse. Les études n'ont pas été pour Pascal le lieu de grandes espérances ni de grand épanouissement. Ses parents vendaient leur lait directement à des



Bosse de commerce. Ses parents vendaient leur lait directement aux grandes surfaces. Pascal Beillevaire (au centre) s'est diversifié et emploie 180 salariés.

héritera leur bosse de commerce. Très tôt, il a songé à se mettre à son compte. Des rencontres avec des producteurs de fromage d'Auvergne et du Jura, l'inscription au Centre des jeunes dirigeants et l'obtention d'un prêt bancaire après bien des discussions vont lui permettre de faire décoller sa petite entreprise. «Aujourd'hui, Pascal Beillevaire réalise un chiffre d'affaires de 21 millions d'euros, emploie 180 collaborateurs, fabrique des produits au lait cru (crème, beurre, fromage blanc, yaourts, fromages), ouvre des maga-

sins, fournit des restaurants et des grossistes, exporte en Europe du Nord mais aussi aux Etats-Unis.» Et Pascal découvre «le regard nouveau de son fils aîné qui met en place un réseau de magasins à Londres.»

Les «résidences secondaires» de Pierre Riou

«Voyez d'où je viens, faites comme moi, travaillez et vous vous en sortirez.» Pierre Riou, 58 ans, se payait lui-même au smic il y a dix ans à peine. Aujourd'hui, son entreprise, Riou Glass, qui emploie 800 personnes, est l'œuvre d'une vie. «Pierre Riou naît en Seine-et-Marne, d'un père breton, commis de ferme, et d'une mère qui travaille dans la même exploitation. À 26 ans, sans diplôme, il s'installe comme artisan à Pont-Audemer. Il fabrique et pose des doubles vitrages et constate, à l'occasion, que beaucoup de verres cassent et qu'il faut attendre de longues semaines, voire plusieurs mois, avant de se réapprovisionner. Pierre Riou puise alors dans ses compétences en mécanique et invente une

presse à rouleaux.» À partir de là, tout s'enchaîne. Il brevète son invention. Créée en 1984 une première usine à Pont-Audemer. Dépose un autre brevet. Puisse met à racheter des usines de verre dans le Cotentin, région d'origine de sa femme, à Loudéac, en Bretagne, dans l'Hérault, en Vendée, dans le Nord, en Savoie, dans l'Aude (des verres de sécurité) et même à La Réunion et à l'île Maurice. «Aujourd'hui encore, il vit modestement. Comme il aime le rappeler, ses usines sont toutes situées pas très loin de la mer, et ce sont ses «seules résidences secondaires.»

L'attrait de la terre de Benoît Portier

Après une carrière en Afrique de l'Ouest dans un grand groupe phytopharmaceutique mondial, Jean-Benoît Portier, 49 ans, reprend, par «le hasard des rencontres», Faliénor-Terreux de France, qui connaissait de graves difficultés. Ce producteur de terres est situé à La Ferté-Saint-Aubin (Loiret), ce qui ne décourage pas Portier, «originaire du Nord et fier de ses racines ch'tis», mais désireux de regagner la France. Le fonds de commerce est bon. Des enseignes comme Truffaut, Vilmorin, Bricorama sont clientes. «Jean-Benoît Portier aura besoin de plusieurs mois pour «faire le tour du propriétaire». Son parcours de cadre d'un grand groupe lui a certes permis d'acquérir des outils d'expertise. Mais il lui faut tout comprendre de son nouveau métier et de la filière végétale.» Il comprend vite. «L'activité de Faliénor-Terreux de France a été multipliée par sept en douze ans. Elle emploie 110 salariés contre 17 en 1997 et réalise un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros. Elle a acquis une place enviée parmi les entreprises de la filière du végétal et du jardin.» Les 13 hectares de l'établissement de Vivy sont un modèle du genre. Les tourbes nécessaires au substrat final, qui relève d'«une recette de pharmacopée», sont achetées en Irlande ou en Estonie, la fibre de coco en Côte d'Ivoire, où une filiale a été implantée. «Puisse la France du XXI^e siècle vivre partout d'aussi bons moments et entendre d'aussi bonnes nouvelles!» ■