



*L'international,
levier de
développement
pour
l'entreprise*

Editorial

L'entreprise est condamnée à se développer. Elle doit pour cela, être innovante et avoir l'ambition d'aller sur de nouveaux marchés.

A l'ère de la mondialisation des marchés et de la prédominance des technologies de l'information et de la communication, le développement ne peut se faire sans l'international.

C'est une réalité incontournable pour les entreprises de taille significative dans leur secteur d'activité, qui, il y a encore peu de temps, se suffisaient du marché national pour progresser.

Les PME françaises, et bas-normandes en particulier, ne sont pas assez présentes sur ces nouveaux marchés, tous très réactifs.

La CCIT d'Alençon pilote actuellement un groupe de travail afin de définir le schéma sectoriel normand pour l'international. L'enjeu est de coordonner la démarche au niveau régional avec un déploiement local. En effet, il est nécessaire que l'offre soit mutualisée et harmonisée pour mieux positionner les entreprises normandes sur le plan de l'international, avec l'objectif premier de répondre à leurs besoins de croissance.

D'ici la fin de l'année, nous pourrons offrir un panel de services et de formations, adapté à ces nouvelles ambitions.

Nous y travaillons pour vous, mais durant vos réflexions estivales, pensez à intégrer l'international dans votre stratégie 2012-2015.

Bonnes vacances à tous.

François Caucé
Président de la CCIT d'Alençon



Les soldes complémentaires

page 9

Actualités

Un portail dédié
aux créateurs

page 3

Dossier du mois

Portrait de la restauration
dans l'Orne

page 4

Ressources humaines

Pour réussir mon métier demain.
Moi, c'est l'alternance

page 10

2010 : l'année agricole dans l'Orne

Comme tous les ans, la Chambre d'agriculture de l'Orne a publié en mars le rapport 2010 : « L'année agricole dans l'Orne. »



Dans l'Orne, le nombre d'emplois agricoles s'est stabilisé entre 2001 et 2008

En 2010, l'agriculture ornaise est caractérisée par :

- une augmentation du niveau de revenu,
- la hausse des prix des céréales, du lait, de l'énergie, etc.,
- l'accroissement des aides exceptionnelles liées à la crise de 2009,
- une amélioration des systèmes de production tels que les exploitations laitières ; céréales et grandes cultures,
- une stabilisation des exploitations des viandes bovines,
- une amélioration de la situation financière pour 6 exploitations sur 10,
- une baisse du nombre d'exploitations professionnelles et non professionnelles entre 2000 et 2007,

Les 2 CCIR de Normandie créent un GIC « CCI Normandie »

Depuis le 1^{er} juillet, les 2 chambres de commerce et d'industrie de Région (CCIR) de Haute et Basse-Normandie se sont rapprochées, en créant le Groupement inter-consulaire (GIC) « CCI Normandie ». Ce groupement permettra :

- une approche unifiée des 2 CCIR de Basse et Haute-Normandie pour contribuer à l'attractivité nationale et internationale de la Normandie ;
- une cohérence interrégionale normande dans les débats relatifs à l'aménagement du territoire, au développement des infrastructures, à la promotion de l'axe Seine et des filières économiques interrégionales ;

- une stabilisation du nombre d'emplois salariés agricoles entre 2001 et 2008.

Ce bilan présente également :

- les évolutions des secteurs de production, des aides directes, des revenus, etc. Le retour à la croissance mondiale, la hausse des prix, l'inflation des coûts, et le redressement du niveau des revenus marquent l'année 2010 ;
- les illustrations sur les différents systèmes de production : les exploitations laitières spécialisées, laitières diversifiées, viande bovine, et céréales et grandes cultures ;
- les repères conjoncturels : le bilan de santé de la PAC ;
- les principaux indicateurs.

Le document est accessible sur le site de la Chambre d'agriculture de l'Orne : www.orne-agri.com

Le bilan annuel de l'agriculture départementale a été produit par les 5 départements normands. Ces documents sont également disponibles sur le site Internet de la Chambre d'agriculture normande : www.cra-normandie.fr

Céline Campagna
études@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 76

En bref

Débit de boissons : nouvelles affiches de protection des mineurs

Les affiches de protection des mineurs ont été modifiées par un arrêté du 27 janvier 2010.

Les modèles de ces affiches sont en téléchargement gratuit sur : www.drogues.gouv.fr (impression au format A4 obligatoire).

L'utilisation de ces affiches diffère en fonction de l'établissement :

- pour les débits de boissons à emporter, l'affiche est à apposer à proximité des rayons présentant des boissons alcooliques. A la caisse enregistreuse, cette affiche doit être au format A5 (14,8 x 21 cm).
- pour les établissements de restauration rapide proposant des boissons alcoolisées, l'article L.3342-1 du code de la santé publique interdit la vente et l'offre à titre gratuit de boissons alcoolisées aux mineurs. Cette interdiction de vendre ou d'offrir de l'alcool à des mineurs s'accompagne de l'obligation, pour les professionnels, d'apposer cette affiche. Les établissements de restauration rapide souhaitant proposer de la vente à emporter mais aussi à consommer sur place, devront être titulaires d'une licence de débit de boissons de 2^e catégorie.

Guide « Bienvenue dans nos entreprises » 2011



La troisième édition normande du guide « Bienvenue dans nos entreprises » est disponible sur : www.normandie-tourisme.fr

Il regroupe 101 entreprises qui proposent une visite au grand public. Réalisé par le Comité de liaison inter-consulaire (association

des Chambres régionales d'agriculture, de métiers et de l'artisanat, de commerce et d'industrie), ce guide est édité à plus de 90 000 exemplaires, et diffusé sur plus de 900 points en Normandie. Cette année, 17 nouveaux établissements ont rejoint le guide en adhérant à la démarche interrégionale du tourisme de découverte d'entreprise. Nouveauté 2011 : en lien avec l'anniversaire de la Normandie, une chasse au trésor est organisée au sein des entreprises normandes.

Jean-Paul Vimont
vimont@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 90

Joël Delaunay
delaunay@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 75

Un portail dédié aux créateurs d'entreprise à la CCIT d'Alençon



Un portail documentaire pour aider les créateurs d'entreprises à mieux s'informer

dédié avec une documentation ciblée. Depuis peu, son offre s'est enrichie d'un portail documentaire. Deux postes informatiques permettent aux créateurs d'entreprise d'y consulter des sites spécifiques sur la création et la reprise d'entreprise.

Ils y trouvent plus facilement les informations nécessaires au montage de leur dossier et à l'élaboration de leur projet : listes de fournisseurs, statistiques, données sectorielles, etc. mais aussi des éléments pour les aider à réaliser leur étude d'implantation, des références de foires et salons professionnels, ainsi que les coordonnées de medias locaux.

L'espace documentaire créateurs de la CCIT d'Alençon est ouvert du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h 30 et de

Pour mieux répondre aux besoins d'information des porteurs de projet et faciliter leurs recherches d'informations, la Chambre de commerce et d'industrie territoriale d'Alençon met à leur disposition au SITE (Service d'Intelligence Territoriale et Economique), un espace

14 h à 17 h 30.

Hélène Klein
klein@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 43

Plus de 20 000 € de lots remportés pour les 10 ans de NQT



Le jeu concours Internet des 10 ans de Normandie Qualité Tourisme, qui a pris fin le 31 mai, a rassemblé 721 participants de la France entière. Le tirage au sort des gagnants des 531 lots offerts par les professionnels du tourisme de Haute et Basse-Normandie a eu lieu en juin.

Le réseau des chambres de commerce et d'industrie, qui accompagne les entreprises, depuis 2001, dans leur démarche qualité, se satisfait du succès

de cette opération et de son impact croissant auprès des clients locaux et des touristes. Il remercie encore une fois toutes les entreprises qui ont participé à cette action et qui ont permis de faire découvrir la Normandie et ses établissements de qualité.

Véronique Marie-Françoise
vmf@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 73

Sites web ornais

LOG expert



LOG expert est une filière logistique de Basse-Normandie composée d'un ensemble de compétences et de savoir-faire pour gérer les flux physiques et les flux d'informations du fournisseur au client. Sur le site, il est possible de consulter des informations sur les entreprises, le territoire, les métiers, les stratégies et des chiffres clés dans le domaine de la logistique. Log expert est en relation avec Opté log, dispositif régional dédié aux PME-PMI, qui a pour but d'évaluer et d'optimiser l'organisation logistique des entreprises.

www.LOGexpert-bn.fr

Bellême bois



Gérée par les frères Chalmandrier depuis 20 ans, l'entreprise Bellême Bois met à disposition des fournitures en bois massifs pour construire, aménager, décorer l'habitat. Le site de production principal se situe à Mortagne-au-Perche et le site de distribution à St Martin-du-Vieux-Bellême. Bellême Bois offre une gamme étendue de produits standard et sur mesure, qui répond aux besoins de tous.

www.bb61.fr

Swelldried

Swelldried est une entreprise de Saint-Evroult-Notre-Dame-du-Bois qui fabrique des fruits et légumes séchés. Ces produits déshydratés sont naturels et sans conservateur. Le site s'adresse aussi bien au grand public qu'aux entreprises. Il présente le procédé de fabrication, ses engagements, et propose également des recettes originales. Achat en ligne possible.

www.swelldried.com



Pour faire figurer votre site Internet dans cette rubrique, contactez :

Florence Denis
denis@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 82

Portrait de la restauration

L'expérience de la table fait partie des grandes joies et moments de l'existence. Rapide, à thème, traditionnelle ou gastronomique, la restauration est une industrie à part entière.



Les cafés se diversifient en créant une offre de restauration pour le déjeuner.

Les particularités des établissements ornaï

- La tendance observée est la faible consommation de repas festifs. En effet, les ménages privilégient plutôt l'équipement de la maison et les dépenses de loisirs.
- Peu d'établissements sont mentionnés dans les guides gastronomiques nationaux. Ce chiffre est en chute constante depuis quelques années.
- L'activité se caractérise chez bon nombre d'exploitants par un fonctionnement en dents de scie, occasionné par le passage très fluctuant selon les endroits.
- Les services sont variables en fréquentation (midi-soir-weekend) avec un nombre de couverts servis le midi, largement plus élevé que le soir en semaine. Les meilleurs services sont en général, pour le soir, ceux du vendredi et du samedi, et, pour le midi, celui du dimanche.
- Génératrice d'un chiffre d'affaires substantiel, l'activité de banquets et réceptions est vitale dans bon nombre d'établissements.
- L'offre « déjeuner » est abondante, avec un menu « économique » entre 9 et 12 € TTC, composée d'une entrée, plat, fromage, dessert et boissons, sur les axes routiers et dans les communes rurales.
- Les villes d'Alençon, Flers, et L'Aigle, comptent une présence élevée de kebabs.
- Les cafés sont de plus en plus nombreux à se diversifier en créant une offre de restauration pour le déjeuner. Toutefois, cette extension d'activité se heurte à des contraintes réglementaires et des coûts d'investissement, qui rendent l'opération difficile à rentabiliser.
- Ces dernières années, grâce à sa politique d'aide, le Conseil général de l'Orne a favorisé la modernisation, la mise aux normes et la « mise » en charme des établissements. Tous ceux qui ont franchi le pas ont vu très rapidement une augmentation à la fois de la fréquentation et du ticket moyen.

Photographie des restaurants ornaï

Sur les 1 000 cafés, hôtels et restaurants que compte l'Orne, près des trois-quarts exercent une activité de restauration principale ou secondaire. Parmi eux :

- 54 restaurants figurent dans un ou plusieurs guides gastronomiques : Michelin, Routard, Boffin Gourmand, Gault et Millau et Champérad.
- Deux établissements ornaï sont distingués d'une étoile Michelin dans le Guide Rouge : *Le Manoir du Lys* à Bagnoles-de-l'Orne et *l'Auberge de la Mine* à La Ferrière-aux-Étangs. 4 se sont vus attribuer le « Bib Gourmand » : *l'Auberge des 3 J* à Nocé, *l'Auberge Saint-James* à Aube, *Au bout de la rue* à Flers et l'hôtel-restaurant *O Gayot* à Bagnoles-de-l'Orne.
- Si la plupart des établissements ornaï sont exploités par des indépendants, les enseignes nationales de restauration intégrées ou franchisées sont aussi présentes.
- Au niveau des hôtels indépendants avec un restaurant membres d'une enseigne nationale de chaîne volontaire ou d'un autre réseau commercial : les Logis de l'Orne comptent 23 établissements classés de 1 à 3 cocottes ; la marque Inter-hôtel est présente avec 2 établissements, celle des Châteaux & Hôtel Collection compte 4 établissements. Les marques Symboles de France, Relais du Silence, Citotel, Contact Hôtel, Brit Hôtel comptent chacune un établissement.

La CCITA dispose de plusieurs fiches d'information sur le sujet de la restauration.

Joël Delaunay
delaunay@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 75

dans l'Orne

Etre le moins cher ou le meilleur : il faut choisir

Bernard Boutboul de GIRA CONSEIL, cabinet spécialisé en marketing et développement de la restauration, nous donne sa vision prospective du secteur.

• La consommation alimentaire, hors du domicile, est en mutation profonde depuis quelques années. Cette évolution s'est accélérée avec la crise.

La restauration était entrée dans une zone de turbulences, depuis les années 90, avec les crises alimentaires successives, la féminisation de la société, la régression du temps accordé à la prise alimentaire et la déstructuration du repas. Dès le début des années 2000, la restauration a entamé une phase de mutation profonde. Le produit dans l'assiette et les prix pratiqués, suite au passage à l'euro, ont été remis en cause. Ces prix sont redevenus attractifs depuis peu.



Bernard Boutboul

• Le métier est en train de revenir à ses racines. C'est la fin du marketing « paillette » et le début d'un marketing sincère, d'un apport de concret, par des actes qui doivent rendre un réel service aux consommateurs.

Ne l'oublions pas : qu'elle soit traditionnelle, rapide, gastronomique ou à thème, la restauration est, et sera toujours, un métier de service

où le client doit se sentir « unique ». Même si les Français ont bien intégré les messages nutritionnels, la notion de plaisir reste et restera largement prédominante dans leur repas hors du domicile.

• La France connaît désormais une restauration à deux vitesses, ou plutôt une restauration consommée par les clients de deux manières :

- Le repas « sortie festive », avec un service techniquement haut de gamme et un produit très bon, exceptionnel, voire rare. Les clients « se lâchent » un peu, en terme de temps accordé au repas, et dépensent plus pour éviter tout risque. C'est la restauration avec service à table dont la dépense est supérieure à 30 € TTC, boissons comprises.

- Le repas « quotidien de nécessité » est rapide, économique avec un « contact » convivial, sympathique et attentionné. Le produit n'est plus médiocre. Ces établissements apportent de la nouveauté et une véritable alternative.

• Etre le moins cher ou le meilleur : il faut choisir. Le consommateur ne peut pas comprendre que le restaurateur joue sur les deux tableaux.

Le plus beau concept au monde ne suffit plus pour gagner de l'argent très vite. Seuls la proximité, l'accueil, le sourire, les petites attentions particulières et la régularité font la différence pour faire venir et revenir le seul et unique juge : le client.

Chiffres clés nationaux

• La consommation de repas hors de domicile, en 2010, s'est élevée à 10,7 milliards de repas. Soit un chiffre d'affaires de 82 milliards d'euros, représentant 5 fois plus que l'activité d'hébergement.

• Plus de 320 000 établissements qui servent des repas dans la restauration commerciale et collective sont recensés.

• Les indépendants avec près de 170 000 établissements dominent largement le marché puisque les chaînes (toutes catégories confondues) représentent environ 7 000 établissements pour un chiffre d'affaires de 10 milliards €.

Segmentation du marché de la restauration commerciale par tranche de dépense en 2010

	% de repas	% de CA
Super économique (- 10 €)	72	27
Economique (11 à 15 €)	15	15
Intermédiaire (16 à 20 €)	7	9
Supérieur (21 à 30 €)	3	27
Haut de gamme (31 à 50 €)	2	10
Luxe (+ 50 €)	1	12

87 % des repas servis en France sont à moins de 15 €.

La restauration recrute



Roger Bellier, président de l'UMIH

L'Union des métiers et des industries de l'Hôtellerie (UMIH) de l'Orne, présidée par Roger Bellier, défend au quotidien les intérêts de la profession.

CCITA : Quelles sont les missions de l'UMIH ?

Roger Bellier, président : Elles consistent à :

- informer ses adhérents sur l'activité et la législation du secteur ;
- représenter ses adhérents aux niveaux local, national, européen et international ;
- promouvoir les intérêts professionnels de ses adhérents jouant un rôle de lobby auprès des pouvoirs publics. L'UMIH se bat pour faire valoir le poids de la profession dans l'économie touristique et amener les instances locales, régionales, nationales et européennes à une meilleure prise en compte des spécificités de la profession.

CCITA : Comment fonctionne le recrutement dans l'hôtellerie-restauration ?

Roger Bellier : Actuellement, nous rencontrons de grosses difficultés à recruter des personnes qualifiées, particulièrement

pour le service en salle. Nous devons continuer à rendre notre secteur plus attractif car il y a encore beaucoup trop de préjugés. Pourtant, la profession a connu ces dernières années des améliorations sociales importantes : mise en place de la mutuelle obligatoire, d'un régime Prévoyance, etc. L'obtention de la TVA à 5,5 % a également été une réelle bouffée d'oxygène. Elle a permis de sauver 30 000 entreprises sur le plan national et de créer près de 30 000 emplois. Nous représentons, dans l'Orne, le 4^e secteur d'activité dans le privé, avec environ 1 500 salariés.

CCITA : Est-ce que l'apprentissage peut répondre à cette difficulté ?

Roger Bellier : Là encore, nous avons beaucoup de mal à trouver des apprentis et à les garder. Par exemple, à Bagnoles-de-l'Orne, les professionnels ont besoin de 50 apprentis. A ce jour, il leur en manque 20. Nous devons donc mieux faire connaître notre secteur, d'où l'intérêt de développer au plus vite les ambassadeurs métiers. Nous travaillons également conjointement avec les CCIT de l'Orne et Pôle emploi pour faciliter le recrutement de jeunes ou de moins jeunes. Il est impératif de travailler en réseau.

Porte-parole des entreprises

Paroles d'élus

S'adapter aux évolutions constantes de l'environnement des entreprises avec l'intelligence économique

Olivier Durieu, PDG d'EDC Transmouss à Mortagne-au-Perche, membre du bureau de la CCITA, intervient ce mois-ci sur l'importance de l'information décisionnelle pour une entreprise.



Olivier Durieu, membre du bureau de la CCITA

CCITA : A la CCITA, vous faites partie d'un groupe de travail sur l'intelligence économique. En quoi cette démarche permet-elle de renforcer la compétitivité et la sécurité du tissu économique ?

Olivier Durieu : Cette démarche permet d'avoir des informations pertinentes afin de créer des éléments de différenciation vis-à-vis de ses concurrents et d'améliorer ainsi la compétitivité de notre tissu économique. Nous pouvons ainsi comprendre et anticiper les modifications de nos environnements, ce qui facilite l'accès à de nouveaux marchés en favorisant l'innovation et notre créativité. En terme de sécurité, il est important de maîtriser les informations qui sortent de l'entreprise, d'autant qu'il est plus facile, aujourd'hui, de faire circuler de l'information avec les nouvelles technologies mises à disposition dans les entreprises.

CCITA : Quelle est, aujourd'hui, la place de l'information décisionnelle dans le pilotage d'une entreprise ?

Olivier Durieu : Il est important d'intégrer l'intelligence économique à la stratégie d'entreprise, et d'en faire ainsi un outil de pilotage qu'il faut partager à l'ensemble du personnel. La vision stratégique de la direction doit être diffusée et déclinée à l'ensemble des services de l'entreprise. Il s'agit de définir des objectifs clairs et compris de tous. Le véritable enjeu du pilotage consiste à décliner la vision globale en tableaux de bord pertinents.

CCITA : Les PME et les TPE sont-elles également concernées ?

Olivier Durieu : Bien sûr, c'est un enjeu de survie, car les PME et les TPE baignent dans un environnement instable et compliqué : les besoins des clients changent brusquement, les produits se renouvellent rapidement, les concurrents et les marchés sont plus nombreux et éloignés.

CCITA : Protéger ses informations stratégiques, faire de la veille, entretenir ses réseaux, etc. Qu'est-ce qui vous semble prioritaire ?

Olivier Durieu : La priorité est la pérennité de nos petites et moyennes entreprises en utilisant tous les outils mis à la disposition du dirigeant. A nous d'utiliser les outils tels que les réseaux, la veille concurrentielle et le contrôle des informations, suivant la stratégie et les opportunités du moment.

CCITA : L'intelligence économique est-elle un atout pour mieux traverser les crises, et rebondir ?

Olivier Durieu : Oui, lorsque l'environnement est instable, l'intérêt est de démontrer l'importance de l'information pour l'entreprise et de réfléchir sur son positionnement en cette période de crise. Ainsi, pour se donner toutes les chances de rebondir, il faut connaître son positionnement sur le marché, identifier ses forces et ses faiblesses, détecter les opportunités, lancer de nouveaux produits et services, s'implanter sur de nouveaux marchés : en résumé, faire en sorte de s'adapter aux évolutions constantes de l'environnement de nos entreprises.

La CCIA vous a représentés

Du 21 mai au 21 juin 2011

Représentation par les élus de la CCITA

- 24 mai : Commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité de l'Orne, Isabel Rousseau
- 25 mai : Echangeur de Basse-Normandie, anniversaire, Emmanuel Rouchès, Isabel Rousseau, Christophe Romet
- 26 mai : CIFA TP, assemblée générale, Jacques Ripaux
- 7 juin : Office de tourisme du Pays d'Alençon, conseil d'administration, Jean-Michel Gentil-Martin
- 10 juin, ISPA, Bureau, Géry Bailliard, Jacques Vaillant, Michel Rapeaud
- 17 juin : Office de tourisme du Pays d'Alençon, inauguration, Thierry Noyer, Isabel Rousseau

Représentation par les collaborateurs de la CCITA

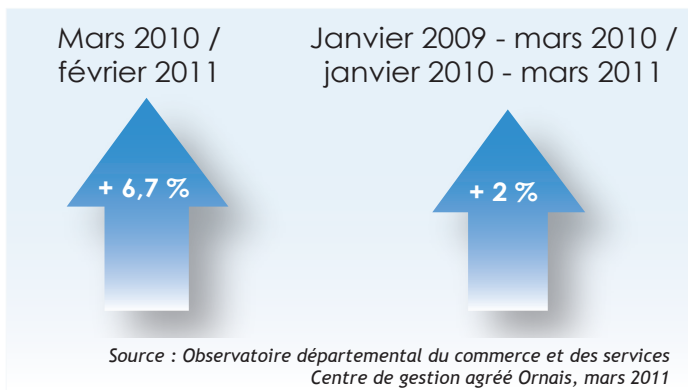
- 24 mai : SRDE-Caen

- 24 mai : plan local d'urbanisme de Saint-Hilaire – Sainte-Céronne
- 24 mai : Pays d'Ouche, assemblée générale
- 26 mai : UMIH journée d'information emploi dans le secteur CHRD
- 26 mai : Préfecture, comité local emploi formation (CLEF)
- 26 mai : Chambre d'agriculture, manifestation pour le départ de M. Charuel
- 27 mai : plan local d'urbanisme de Sées
- 27 mai : Comité préparation provemploi
- 30 mai : Centre de gestion agréé ornaï, assemblée générale
- 31 mai : Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Orne, inauguration des nouveaux locaux
- 6 juin : inauguration de l'auberge Saint-Michel à Saint-Michel Thubeuf
- 7 juin : colloque sur les OFP
- 7 juin : plate-forme IDEIS
- 9 et 10 juin : Salon planète créa

- 9 juin : CDC du Pays de L'Aigle, comité de pilotage opération urbaine de L'Aigle
- 10 juin : SIDTP, réunion réseau Perche accueil
- 14 juin : UCIA de L'Aigle, assemblée générale
- 14 juin : plan local d'urbanisme de Saint-Hilaire - Sainte-Céronne
- 14 juin : PAPAO, Comité local d'engagement
- 15 juin : Pays d'Alençon, Comité local d'engagement
- 16 juin : Orne Développement, rencontre avec le Port de Caen
- 16 juin : Mairie, réunion de suivi charte des terrasses alençon
- 16 juin : ADMR de l'Orne, assemblée générale
- 17 juin : Pays du Perche Ornaï, 10^e anniversaire d'Orne Initiatives
- 18 juin : portes ouvertes France Elévateurs
- 20 juin : Echangeur, assemblée générale

Brèves économiques

Evolution du chiffre d'affaires des commerces et services de l'Orne



Entre les périodes de janvier 2009 à mars 2010 et de janvier 2010 à mars 2011, les commerces et les services ont connu une augmentation de leur chiffre d'affaires.

Cette évolution est différente suivant les activités. Ainsi, on observe :

- une augmentation pour les charcuteries, les pâtisseries, l'alimentation générale, les boucheries charcuteries, l'équipement de la maison, l'équipement de la personne, les hôtels restaurants, la restauration, la santé, et l'esthétique;
- une stagnation pour les boulangeries pâtisseries,
- une diminution pour les pizzerias crêperies, et la coiffure.

L'évolution du chiffre d'affaires des entreprises ornaïses est inférieure à celle au niveau national (+ 1,5 %).

Indices des prix à la consommation de mai 2011

Base 100 en 1998	Indices avril 2011	Indices mai 2011	Variation avril/mai 2011
Ensemble des ménages (tabac inclus)	123,73	123,85	+ 0,1 %
Ensemble des ménages (hors tabac)	122,32	122,30	+ 0,1 %
Ménages urbains (hors tabac)	122,20	122,30	+ 0,1 %

Source : Liaisons sociales, 16 juin 2011, p.3

Taux d'occupation de l'hôtellerie bas-normande

	Basse-Normandie	Calvados	Manche	Orne
Taux d'occupation en mars 2011 (données provisoires)	45 %	44,6 %	45,9 %	45,3 %

Source : Insee de Basse-Normandie, mars 2011

Marché de la construction dans l'Orne en 2010

	Nombre d'autorisations pour la construction de logements	Nombre de constructions de logements commencées ou mises en chantiers
Total logements	1 132	893
Logements individuels	935	809
Logements collectifs	96	79
Logements en résidence	101	5

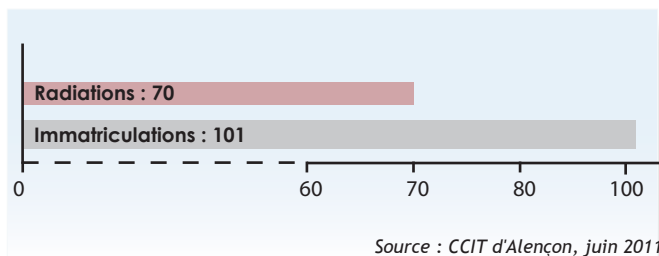
Source : www.statistiques.equipement.gouv.fr

Définition de logements autorisés : l'autorisation de construction est la décision administrative prise par une autorité publique compétente à cet égard, et ayant pour objet d'autoriser la construction d'un logement ou d'un local non résidentiel.

Définition de logements commencés : une construction est considérée comme commencée (ou mise en chantier) après réception de la déclaration d'ouverture de chantier envoyée par le pétitionnaire (ou le maître d'ouvrage).

Source : Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement.

Immatriculations et radiations dans la circonscription de la CCIT d'Alençon entre mars et mai 2011



Evolution du nombre des immatriculations de véhicules dans l'Orne entre 2008 et 2010

	Immatriculations neuves de voitures particulières	Immatriculations neuves de véhicules utilitaires légers	Immatriculations neuves de véhicules industriels à moteur	Immatriculations occasionnelles des voitures particulières
2008	6 823	2 198	372	27 993
2009	8 046	1 657	245	26 508
2010	8 022	1 961	202	N.C
Evolution 2008-2010	+ 17,6 %	- 10,8 %	- 45,7 %	N.C

Source : www.statistiques.equipement.gouv.fr
(sous forme de soldes d'opinion en points)

Entre 2008 et 2010, à l'inverse des immatriculations neuves de voitures particulières, les immatriculations neuves des véhicules utilitaires légers et industriels à moteur ont diminué.

Stratégie

L'intelligence éthique pour préserver son image

Le savoir-faire d'une entreprise, ses capacités d'innovation, et ses ressources en matière d'information sont essentiels à son développement. Il importe donc de valoriser cet actif immatériel puisqu'il procure un avantage décisif sur les marchés, et aussi de le défendre parce qu'il peut être mis à mal, par négligence de l'entreprise, ou par une malveillance quelconque.

Le patrimoine éthique contribuant à l'image de l'entreprise, toute atteinte à sa réputation affecte sa valeur. Par conséquent, pour prospérer de façon durable, l'entreprise doit s'attacher à créer un climat de confiance avec son environnement et à l'entretenir. La seule hypothèse d'un acte de corruption va l'ébranler. Au-delà du risque judiciaire, elle va gravement porter atteinte à son image.

Pour se protéger, la société doit bien distinguer d'une part les risques liés à l'illégalité de ceux résultant de l'interdit, et d'autre part le risque réel et le risque virtuel.

Des exigences de la loi à celles de l'opinion publique

Si le droit définit clairement la distinction entre le légal et l'illégal, la question se pose différemment pour l'opinion publique : indépendamment de toute sanction judiciaire, l'opinion publique peut estimer que telle attitude ou tel agissement sont condamnables même si la justice n'y trouve rien à redire. Elle détermine elle-même les limites de ce qu'elle admet ou estime licite, et de ce qu'elle réprouve ou juge comme illicite et qu'elle sanctionne.

En dehors des sanctions judiciaires, la corruption peut entraîner des conséquences dramatiques sur la vie de l'entreprise : risque de réputation, risque financier, risque stratégique. Il est souvent difficile de qualifier la corruption, et les magistrats la requalifient fréquemment en abus de bien social. L'opinion publique, quant à elle, si elle est convaincue du caractère illicite d'un acte, condamne l'entreprise sans appel. Le silence risque d'être considéré comme un aveu et une réponse précipitée semblera trop éclatante pour être honnête.

La corruption virtuelle, un risque à savoir gérer

Un acte de corruption représente un risque réel, mais aussi un risque virtuel dont l'objectif est de salir la réputation de l'entreprise. Elle peut être victime d'une campagne de déstabilisation ou bien d'une dénonciation à caractère malveillant, présentant une infraction comme la partie visible d'un acte criminel. Même sans existence réelle, il suffit d'une simple allégation de corruption pour ébranler l'entreprise et entraîner des effets désastreux sur son activité.

Dès qu'une société emporte un contrat important dans des secteurs sensibles, le spectre de la corruption est aisément évoqué et la menace plane. Bien des personnes peuvent avoir intérêt à agir de la sorte : ex-collaborateurs animés d'envies

de vengeance, fournisseurs écartés, concurrents déloyaux, groupes sociaux mécontents, etc. De plus, pour répondre à un appel d'offres public international, entrer en Bourse, ou participer à un consortium, une entreprise doit transmettre les documents qui présentent sa politique d'intégrité et de prévention de la corruption, mais aussi donner des indications sur la manière dont elle est mise en œuvre et les moyens qui lui sont alloués.

Mettre en oeuvre un dispositif d'intégrité

S'acquitter de sa condamnation permet d'être « quitte » à l'égard de la société, mais pas devant la sanction de l'illicite. L'entreprise doit considérer la prévention de la corruption comme un élément indissociable de son capital éthique, et s'attacher à mettre en œuvre un dispositif d'intégrité adapté à son risque.

Pour se protéger, il lui faut s'engager au-delà de ce que demande la loi, anticiper sur les exigences sociétales en matière d'intégrité. Cela veut dire que l'entreprise doit être capable d'expliquer comment elle s'y prend pour se conformer à la loi, et répondre immédiatement à toute remise en question de son intégrité.

A retenir

Bon nombre d'entreprises sous-estiment les conséquences désastreuses que peut avoir sur leur développement, l'absence de politique de prévention de la corruption. Loin de croire que cela n'arrive qu'aux autres, elles doivent se préparer à cette éventualité

pour y faire efficacement. En outre, à l'heure du développement durable et de la responsabilité sociale des entreprises, pouvoir afficher l'intégrité de son comportement éthique représente un atout concurrentiel.



La certification ETHIC Intelligence

Ces certificats ont pour objet d'aider les entreprises à faire face aux risques liés à une accusation ou à une allégation de corruption, et à optimiser la protection de son patrimoine éthique. Cette démarche volontaire permet au dirigeant d'attester de l'existence et de la qualité de leurs dispositifs d'intégrité. Pour répondre au mieux aux besoins des entreprises, les certificats se déclinent par ligne de certification (anti-corruption, anti-blanchiment, etc.) et selon différentes catégories.

En savoir plus : www.ethic-intelligence.com

Brigitte Triquet
triquet@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 93

Les soldes complémentaires

Plébiscités par les consommateurs, les soldes complémentaires sont peu pratiqués par le commerce indépendant. Pourtant, leur mise en œuvre est aisée.



Les soldes peuvent se pratiquer 10 mois sur 12

Dorénavant, les soldes peuvent se dérouler durant les périodes légales des soldes de saison, ou à l'occasion de soldes complémentaires.

L'organisation de soldes complémentaires ou individuels est laissée au libre choix du commerçant et peut avoir lieu, soit :

- une fois par an pour une durée maximale de 2 semaines,
- deux fois par an pour une durée maximale d'1 semaine chacun.

Ces soldes complémentaires doivent prendre fin au moins un mois avant le début des périodes de saison. Ainsi, en 2011, la fin des soldes complémentaires s'établit au mardi 21 mai et au mardi 10 décembre.

Des soldes complémentaires peuvent se dérouler juste après les soldes de saison.

Déclaration préalable auprès de la préfecture

Les ventes en soldes complémentaires sont soumises à déclaration préalable auprès de la Préfecture de l'Orne, un mois au moins avant le début de la période envisagée. Cette déclaration peut se faire par courrier, par voie électronique ou en télé-déclarant sur :

<http://telesoldes.dgccrf.bercy.gouv.fr>

Le commerçant doit tenir à la disposition des services chargés du contrôle, l'avis de réception de la déclaration.

Soldes individuels ou collectifs

Les soldes complémentaires sont d'initiative individuelle ou collective. En effet, afin de créer une animation commerciale dans une commune, une rue ou un quartier, les associations de commerçants peuvent mettre en place des soldes

complémentaires à une date commune. Néanmoins, la demande doit demeurer individuelle. Par exemple, l'UCIA de La Ferté-Macé, organise des soldes complémentaires collectifs, dans la semaine précédant leur braderie. A cette occasion, elle fait appel à la CCIT d'Alençon pour l'aider dans sa démarche.

Des règles de publicité à connaître

La publicité doit préciser :

- l'importance de la réduction, soit en valeur absolue, soit en pourcentage par rapport au prix de référence ;
- les produits, services ou catégories de produits/services concernés ;
- les modalités des avantages consentis ;
- la période.

L'affichage des prix réalisés doivent faire apparaître le prix réduit annoncé et le prix de référence. Le prix de référence est le prix le plus bas pratiqué au cours des 30 derniers jours précédant le début de la publicité.

Un bilan mitigé

Deux ans et demi après leur mise en place, les soldes complémentaires n'ont pas convaincu de leur utilité. Largement utilisés par les enseignes nationales, ils ont créé la confusion dans l'esprit des consommateurs, habitués aux soldes saisonniers et aux promotions organisées le reste de l'année. La multiplication des périodes de réductions de prix ne permet plus au client de connaître la vraie valeur des produits. Enfin, les soldes complémentaires ne semblent pas avoir généré un chiffre d'affaires supplémentaire significatif pour la plupart des commerçants les ayant pratiqués. En fin d'année dernière, le gouvernement a décidé le maintien du dispositif en 2011.

Philippe Galéano
galeano@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 96

Sites à visiter

IRIS



Avec 20 ans d'expertise stratégique, IRIS, Institut de relations internationales et stratégiques s'intéresse à la politique étrangère, la stratégie, la sécurité et la défense. Il est reconnu comme un acteur incontournable de la recherche française. L'actualité, les événements, les stratégies, les publications y sont développés et illustrés. Son équipe d'experts est à l'écoute des entreprises qui souhaitent se lancer à l'international ou qui s'y développent déjà.
www.iris-france.org

Finances utiles



Basé à Paris, Finances utiles est un outil d'informations dans la finance. Ludique, ce site Internet renseigne les particuliers souhaitant investir, et les entrepreneurs à la recherche de financements. Des guides juridiques permettent d'évaluer les différents types d'investissements.
www.financeutile.com

Le Crédoc

Le CRÉDOC, Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie, est un organisme d'études et de recherche au service des acteurs de la vie économique et sociale. Il réalise des études, analyse et anticipe le comportement des individus dans leurs multiples dimensions : consommateurs, agents de l'entreprise, acteurs de la vie sociale. Le site met en avant les démarches et procédures réalisées. Il permet également de télécharger des documents.
www.credoc.fr



Ressources humaines

Pour réussir mon métier, demain. Moi, c'est l'alternance !

L'Orne est un département où l'apprentissage est très présent avec 2 543 apprentis en 2011, et une augmentation de 16 % du nombre d'apprentis entre 2000 et 2009, contre 14 % en Basse-Normandie et 11 % en France.



Les avantages de l'alternance

Comme le souligne la campagne nationale de promotion de l'alternance, ce mode de formation est un tremplin pour « un métier, un diplôme, un revenu ».

Pour les jeunes :

- obtention d'un diplôme avec l'expérience en plus,
- + de 70 % des apprentis trouvent un emploi juste après la formation.

Pour les entreprises :

- recrutement de futurs collaborateurs opérationnels et transmission des savoir-faire.

Pour les jeunes et les entreprises :

- des filières de formation du CAP à l'Ecole d'ingénieur dans les secteurs d'activité les plus représentatifs.

Lancement du Club Alternance 61

Depuis plusieurs années, de nombreux acteurs locaux collaborent ensemble à



Apprentis, professionnels et membres du club Alternance 61, le 16 juin à la CCITA.

la promotion de l'alternance dans l'Orne. Créé en juin, le Club Alternance 61 a pour objectifs de :

- rendre plus lisible l'offre de formation,
- déployer de nouvelles actions partenariales de valorisation

Les premiers partenaires du club sont :

- **Les chambres consulaires** : Chambre d'agriculture de l'Orne, CCIT d'Alençon, CCIT de Flers/Argentan, Chambre de métiers et de l'Artisanat de région Basse-Normandie – section Orne,

- **Les syndicats et les branches professionnelles,**

- **11 organismes de formation** : 3IFA / CMFAO, CFA BTP, CFA Industrie, CIFA Travaux Publics, CFA des MFR de l'Orne, Institut régional des services à la personne (IRSAP), CFA Agricole de Sées, Institut supérieur de plasturgie d'Alençon (ISPA), CFA Education nationale 61, ENSICAEN, Groupe ISF,

- **Le réseau des structures d'information, d'orientation et d'emploi** : Pôle Emploi, Missions locales, Cité des Métiers de l'Orne, CIO, Maison de l'emploi, EPIDE, Cap emploi.

Le Club Alternance 61 offre sur Internet, depuis le 20 juin, un portail présentant l'ensemble des formations en alternance, du CAP à l'ingénieur, accessibles dans l'Orne : www.alternance-orne.fr

Enfin, les organismes consulaires ont développé une offre de services dédiée à l'accompagnement des entreprises désirant recruter en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation : conseil auprès des employeurs, mise en relation des jeunes et des maîtres d'apprentissage, suivi des contrats, etc.

Job dating Alternance : une rencontre employeurs- candidats

En cette période de l'année, les jeunes organisent leur orientation professionnelle. Ceux qui font le choix de l'alternance pour poursuivre leur parcours de formation sont à la recherche d'entreprises pour les accueillir. Les entreprises, elles aussi, souhaitent pouvoir transmettre leurs savoirs à des jeunes et ainsi contribuer à leur insertion professionnelle.

La voie de l'alternance est un contrat de partenariat entre un jeune, une entreprise et un centre de formation. Il n'est donc possible qu'à condition que ces acteurs puissent se rencontrer. Comme pour le marché de l'emploi, l'offre et la demande ne sont pas toujours en adéquation. Il s'avère donc parfois difficile pour les jeunes, comme pour les entreprises, de se trouver.

La Chambre de commerce et d'industrie territoriale d'Alençon a donc décidé d'organiser, **mercredi 7 septembre**, à Alençon, en partenariat avec le Club Alternance 61 un **Job dating Alternance**.

Cette rencontre a pour objectif de faciliter les échanges entre les entreprises souhaitant recruter des jeunes en contrat en alternance et les jeunes à la recherche d'entreprises pour réaliser leur formation.

Nathalie Hervé-Vatel
nhervevatel@flers.cci.fr
Tél. : 06 31 85 20 75

Une offre de formation sur mesure pour les métiers de l'hôtellerie-restauration

4^e employeur en Basse-Normandie, l'industrie hôtelière est en pénurie de main d'œuvre qualifiée, notamment dans les emplois de salle.

Afin de professionnaliser un public plus large, le Centre de formation d'apprentis d'Alençon 3IFA/CMFAO met en place sur l'année 2012 des certificats de qualification professionnelle (CQP) dans les métiers de la restauration :

- commis de cuisine,
- serveur en restauration,

- pizzaiolo.

Les certificats de qualification professionnelle sont des certifications créées et délivrées par la branche professionnelle :

- Ils sont préparés en alternance sous statut de salarié sur une durée minimale de 12 mois.
- Ils sont construits autour d'un référentiel d'emploi.
- La certification repose sur des évaluations en continu, conduites par

l'entreprise et par l'établissement de formation.

- L'entreprise est principalement responsable de l'évaluation réalisée au poste de travail.
- Il n'existe aucun pré-requis en terme de niveau et de diplômes.

Françoise Duhaussay
fduhaussay@cfa-alencon.fr
02 33 28 84 88



L'hôtellerie ornaise recherche du personnel qualifié

Les certificats de qualification professionnelle, gage de qualité

Témoignage de Lorenzo Dri, délégué inter régional du Fonds d'assurance de formation de l'industrie hôtelière (FAFIH)

« Les certificats de qualification professionnelle, dans l'Orne, sont une des réponses à la difficulté de recrutement de personnel qualifié. La condition de réussite est de proposer aux entreprises

des formations modulaires qui permettront de travailler sur les savoir-être et l'aspect comportemental des différents publics : demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise etc.

Si la nécessité, sur notre territoire, est de former en salle et en cuisine, il y a également une formation transversale à différents métiers qu'il faut envisager : employé d'étage. En effet, cette qualification correspond aux attentes de différents types d'établissements et pas uniquement la restauration traditionnelle.

Il pourrait être intéressant d'envisager une formation qui, de janvier à mars, préparerait les publics à la connaissance du métier (législation, hygiène, sécurité, etc.) et poursuivre avec un contrat de professionnalisation sur 6 à 9 mois afin d'acquérir, en partenariat avec l'entreprise, les techniques du métier. »

Déposez vos offres d'emploi, de contrat en alternance et de stage en ligne

La CCIT d'Alençon a créé un service en ligne de dépôt d'offres et de demandes d'emploi, de contrats en alternance et de stages afin de contribuer à rapprocher les entreprises des personnes à la recherche de poste sur le territoire ornaïs.

La Chambre de commerce et d'industrie territoriale d'Alençon est l'un des acteurs économiques locaux de l'emploi et de la formation.

L'une de ses missions est d'agir sur le développement du territoire, notamment en favorisant l'adéquation entre l'offre et la demande d'emploi.

Pour donner plus de lisibilité aux offres d'emploi, la Chambre de commerce et d'industrie territoriale d'Alençon offre la possibilité aux entreprises de les déposer en se rendant sur le site : www.alencon.cci.fr rubrique Formation Emploi – Emploi et Compétences et en créant leur compte.

Les entreprises peuvent ensuite gérer leurs annonces comme elles le souhaitent et les diffuser auprès de l'ensemble des visiteurs du site (grand public, partenaires). Ceci permettra de mieux les référencer en les faisant connaître à l'ensemble du réseau.

Les entreprises peuvent également consulter les dernières candidatures en ligne.



Marie Chajai
chajai@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 68

Rendez-vous de l'entreprise

Conférence Les Jeudis de l'économie : La responsabilité civile et pénale du dirigeant



« La responsabilité civile et pénale du dirigeant »
lors de la conférence du 16 juin.

De nombreuses obligations pèsent sur les épaules du dirigeant. Placé en toutes circonstances dans une situation à risques, il peut voir sa responsabilité juridique engagée à tout moment, sans toujours en avoir conscience, tant l'environnement législatif et réglementaire dans lequel il évolue est fourni et complexe.

Le 16 juin, la quatrième séquence du cycle de conférences Les Jeudis de l'économie,

consacrée à « La responsabilité civile et pénale du dirigeant » a rassemblé un auditoire nombreux, particulièrement attentif et réactif. Elle avait pour objectif de dresser un tableau des principaux risques juridiques et de sensibiliser le chef d'entreprise à leur survenance.

Jean-Luc Adda, président du Tribunal de commerce départemental d'Alençon, a introduit la réunion, avant de donner la parole aux deux intervenants qui ont illustré leurs propos de nombreux exemples :

- La responsabilité civile du chef d'entreprise ; par Maître Arnaud Le Gall, avocat au Barreau de Caen.
- Le harcèlement (différents aspects) ; par Maître Michel Lemonnier, avocat au Barreau d'Alençon.

Pour conclure cette séquence riche d'enseignements, Jean-Luc Adda a souligné que cette démarche de sensibilisation dépassait largement le cadre de la responsabilité civile. Il a attiré

l'attention de l'assistance sur quelques points majeurs :

- la prévention de la défaillance, en rappelant les évolutions législatives récentes favorables à l'entreprise, et la grande disponibilité du tribunal de commerce ;
- l'abus de biens sociaux,
- etc.

Il a par ailleurs insisté sur la nécessité, pour les chefs d'entreprise, de s'appuyer sur leurs conseils.

En écho à certaines attentes exprimées lors de la séquence du 16 juin, la prochaine conférence se tiendra le **jeudi 22 septembre, à 18 h 30**, dans les locaux de la CCIT d'Alençon. Elle s'efforcera d'apporter des réponses à une question que se posent de nombreux dirigeants : « **Quel management pour demain ?** ». Un moment fort, sans aucun doute.

Brigitte Triquet
triquet@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 93

Des créations et reprises toujours aussi dynamiques dans l'Orne

La 5^e édition du concours de la création du Conseil général et d'Orne développement vient de s'achever avec une belle cérémonie de remise des prix et mentions. Ont été décernés :

- le **premier prix**, de 8 000 €, à Franck Geenens et Nicolas Bunel, entreprise GB Forage Dirigé à Athis de l'Orne ;
- le **second prix**, de 5 000 €, à Gilles Lemarchand, entreprise Cornu SAS à Tanville ;
- le **troisième prix**, de 3 000 €, à Ulrike Rudolph et Sandrine Strauch, Le Bistrot des Ecuries à Boissy-Maugis ;

Un **prix spécial « transmission familiale »** à Samuel Lemonnier, Pépinière Lemonnier



Les lauréats du 5^e concours de la création
et reprise d'entreprise.

à Forges et plusieurs **prix spéciaux** :

- Développement touristique à Ludovic Beachelet, entreprise Val d'Orne aux Rotours ;
- Service innovant à Virginie Le Page et Anne Parovel, entreprise Manes, lum à Pervençères ;
- Métiers d'Art à Fabrice Leroy, Atelier Leroy Création à La Carneille ;
- Réussite d'une reconversion à Beauli Khutsurauli, entreprise Six carrosserie à Saint-Ouen-sur-Iton ;

Plusieurs mentions :

- Alexandre James, entreprise Bois et Création à Courtomer ;
- Bertrand Legeay, entreprise Concept bois à Taillebois ;
- Anne-Marie Morin, entreprise Let's speak Normandie à La Chapelle-aux-Moines ;
- Jacqueline Menard, entreprise Rendez-vous gastronomique à Argentan ;
- Jérôme Durgeon, entreprise Eco Engineering à Alençon.

Les activités récompensées sont variées et montrent l'étendue des possibilités entrepreneuriales sur le territoire de l'Orne. Les créateurs ou repreneurs primés ont su montrer au jury leur détermination et leur

savoir-faire, mais ceux qui n'ont pas été récompensés ne déméritaient pas non plus.

La CCIT d'Alençon, membre du jury, a participé aux échanges, et force a été de constater la qualité des dossiers présentés. De nombreux créateurs ou repreneurs avaient réalisé leur stage 5 jours pour Entreprendre à la CCIT et tous avaient de bonnes raisons de concourir.

Bravo à tous.

Sophie Douvry
douvry@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 59

Agenda

Job dating

- **Mercredi 7 septembre, à la CCIT d'Alençon** : Rencontre entre les entreprises et les jeunes désirant intégrer une entreprise en alternance.

Marie Chajai
chajai@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 68

Fête de la Chasse et de la Pêche au château de Carrouges le 1^{er} week-end d'août

Le château de Carrouges accueillera la 19^e édition de la Fête de la Chasse et de la Pêche, les vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 août 2011.

Les métiers du bois seront mis à l'honneur en 2011 : Année Internationale de la Forêt, oblige.

Cet événement qui attire chaque année 75 000 visiteurs, propose sur 30 hectares d'exposition et 8 villages à thème des spectacles et animations liés à la nature : la forêt, la pêche, le secteur agricole, les chiens de race, les chevaux, les ânes, la chasse, les exposants, les produits normands et gourmands.

Les journées de samedi et dimanche débutent dès 9 h par la visite des stands, du château et des villages. Se succèdent tout au long de la journée, les concours de juments suitées (la jument et son poulain), les cross de chevaux, les parcours « d'agility » et les concours de trompes de chasse.

Les spectacles se tiennent en début d'après-midi sur les pelouses d'honneur : présentation d'équipages, démonstration de chasse, plus de 6 000 chiens de 90 races différentes, carrousel du Haras du Pin, tir à l'arc. Une grande messe de la Saint-Hubert sera célébrée le dimanche à 11 h, et pour couronner la fête, un feu d'artifice sera tiré dès 22 h 30.



Horaires :

- vendredi 5 août, de 14 h à 19 h,
- samedi 6 août, de 9 h à 23 h,
- dimanche 7 août, de 9 h à 23 h.

Tarifs 9 €/pers. visite du château comprise.
Forfait 2 jours 14 €/pers.
Gratuit le vendredi. Gratuit pour les moins de 15 ans.

Le programme de ces 3 journées est disponible sur :

- www.fetedelachasse.fr
- www.facebook.com

Joël Delaunay
delaunay@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 75

37^e challenge du commerce et des services

Commerçants et unions commerciales performantes, participez au Challenge du commerce et des services qui récompense chaque année les performances individuelles des entreprises commerciales et collectives des unions commerciales.

Depuis 1974, ce challenge récompense et honore les meilleurs commerçants et unions commerciales de France.

Les *Mercurus d'Or* distinguent les performances individuelles des entreprises commerciales et de services dans six catégories ou domaines d'excellence :

- création ou reprise d'entreprise (de + de 2 ans et de - de 5 ans),
- adhésion à un réseau du commerce

indépendant organisé,

- innovation commerciale - qualité (magasin, concept, services, produits, environnement, mises aux normes),

- apprentissage - formation - développement du personnel,

- développement économique et commercial (expansion),

- e-commerce (en complément d'une vente en magasin).

Les *Panonceaux d'Or* mettent en valeur les associations de commerçants performantes en matière :

- d'actions d'animation,
- de politique de communication externe,
- de partenariat,

- de services aux consommateurs,
- d'organisation et de fonctionnement.

Depuis 36 ans, plus de 2 000 commerçants et près de 500 unions commerciales ont été récompensés.

Un jury, rassemblant des représentants du ministère, des experts, des professionnels reconnus, des banquiers, des consultants, des commerçants et partenaires, des journalistes, sélectionne les meilleurs candidats.

Les dossiers de candidatures peuvent être téléchargés à l'adresse suivante : www.cci.fr, et devront être retournés à l'ACFCI pour le 28 octobre 2011.

Un conseil : monter un dossier de candidature ne s'improvise pas et ne se fait pas à la dernière minute. Si vous voulez déposer un dossier, commencez dès maintenant et appuyez-vous sur les conseillers de la CCITA.

Philippe Galéano
galeano@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 96



Formalités d'entreprise : sur la voie de la dématérialisation



Le 16 juin, le Centre des formalités des entreprises (CFE) de la CCIT d'Alençon a présenté, au cours d'un petit déjeuner avec ses mandataires, l'outil CFEnet.

CFEnet facilite et simplifie les formalités des entreprises. Il accélère les procédures avec les administrations, tout en renforçant la relation de proximité avec le CFE de la CCIT d'Alençon.

Les entreprises peuvent déclarer en toute simplicité leurs formalités sur la plate-forme internet :

www.cfenet.cci.fr.

Cet outil s'inscrit dans la droite ligne de la politique de dématérialisation engagée par l'Etat. Il est appelé à devenir incontournable.

Centre de formalités des entreprises
cfe@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 82

Dem@t-tech

L'édition 2011 de Dem@t-tech, organisée par l'Echangeur de Basse-Normandie, a rencontré un franc succès.

Les 25 et 26 mai dernier, près de 400 visiteurs sont venus à la rencontre des exposants au salon Dem@t-tech, destiné à faire le point sur les grandes tendances de la dématérialisation.

Les opérateurs du bureau d'enregistrement Chambersign de la CCIT d'Alençon ont ainsi présenté les usages de la signature électronique.

Pour plus de renseignements sur les certificats Chambersign, n'hésitez pas à contacter :

Centre de formalités des entreprises
cfe@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 82

Foires et salons

Sélection des manifestations du 1^{er} au 15 octobre 2011.

Les informations annoncées ne sauraient être exhaustives, et les dates de manifestations sont susceptibles d'être modifiées. Avant de vous déplacer, pensez à les vérifier, en n'oubliant pas de demander si les manifestations sont réservées ou non aux professionnels.

Banque, assurance

- **Salon finances**, 4-6 octobre, Paris
- **Forum de l'investissement**, 14 et 15 octobre, Paris

Commerce, services

- **Salon hifi et home cinema**, 1^{er}-3 octobre, Paris
- **Architect @work France**, 6 et 7 octobre, Paris
- **Animal Expo**, Paris, 8 et 9 octobre
- **Salon des micro-entreprises**, 11-13 octobre, Paris
- **Salon professionnel Natexpo**, du bio et du naturel, 15-17 octobre, Paris

Communication, marketing



- **Mipcom**, salon des contenus audiovisuels, 3-6 octobre, Cannes

Culture, loisirs

- **Salon de la photo**, 6 au 10 octobre, Paris

Industrie



- **Salon international de métrologie** (techniques de mesures pour l'industrie), 3-6 octobre, Paris
- **Mesurexpo**, salon de la mesure, du test et de la simulation, 4-6 octobre, Paris

Informatique et télécommunications

- **Salon Solutions** (e-achats, ERP, serveurs et applications, dématérialisation, etc), 4-6 octobre, Paris

Management, RH

- **Proemploi**, salon de l'emploi en région, 11 octobre, Paris

Textile, mode

- **Interselection**, salon du textile et de l'habillement, 4-6 octobre, Paris
- **Atmosphere's et The box**, salons du prêt-à-porter, 4-7 octobre, Paris

Transport, logistique

- **Salon des véhicules de loisirs**, 1-9 octobre, Paris
- **Equipauto**, salon international de tous les équipements pour tous les véhicules, 11-15 octobre, Paris



Hélène Klein
klein@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 43

Mouvements

Mouvements de fonds

La liste des mouvements de fonds vous permet d'être au courant de l'évolution économique de votre secteur.
Pour tout renseignement complémentaire juridique, www.infogreffe.fr

Du 21 mai au 20 juin 2011, parus au BODACC. Source : Tribunal de commerce d'Alençon.

COMPAGNIE NORMANDE	Aigle (L')	Création	Conseil en développement commercial et marketing
MESECI RESIT	Aigle (L')	Création	Achat sciage et vente de bois de chauffage, élagage
LECERCLE MICHEL	Aigle (L')	Création	Achat, vente, négoce import export de matériel industriel
COUBAULT JEAN	Alençon	Création	Couverture, charpente, ramonage, zinguerie
MARIANNE OLIVIA	Alençon	Location gérance	Café, bar, épicerie
ABICHOU HAMDI	Alençon	Création	Pizza, sandwicherie, friterie, livraison à domicile
T.M.G.O	Alençon	Transfert	Tous travaux de maçonnerie générale
BEREAUX MONIQUE	Bizou	Transfert	Bijouterie fantaisie, horlogerie fantaisie
LEGRAND CARROSSERIE	Cerisé	Création	Carrosserie automobile, réparation automobile
LERAISNIER JEREMY	Chapelle-Viel (La)	Création	Electricité générale, installation solaire, climatisation
EURL BOUGON FREDERIC	Château d'Almenèches	Création	Couverture, charpente, travaux de maçonnerie
GUIHEM	Ferté-Fresnel (La)	Achat	Restaurant, café, bar, hôtel, banquet, traiteur, cave à vin
LEHOULLE MICKAEL	Lonlay-le-Tesson	Création	Couverture, zinguerie, charpente
CHATY CHRISTELLE	Mauves-sur-Huisne	Création	Suivi des travaux pour les particuliers
DUFOUR HOLDING	Mortagne-au-Perche	Création	Prise d'intérêt dans toutes sociétés industrielles commerciales
MAJA	Mortrée	Création	Recherche, développement, conception, mise au point
LA BARBINIERE	Neuilly-sur-Eure	Création	Hébergement et restauration, gîte rural
SARL ACCLS-CONSULT	Neuilly-sur-Eure	Création	Formation, conseil aux entreprises sur les risques du transport
LA BARBINIERE TRANSPORT	Neuilly-sur-Eure	Création	Transports publics de marchandises
SARL DESHAYES ENERGIE	Pouvrai	Création	Engraissement de porcs
GAULARD OLIVIER	St-Germain-de-la-Cou.	Création	Charcuterie, traiteur, rayon boucherie
PREGEA	St-Germain-de-la-Cou.	Création	Assistante en gestion administrative, comptable, fiscale
LES SAVEURS DU PANETON	Vingt-Hanaps	Création	Boulangerie, pâtisserie, traiteur, restauration rapide

Transcommerce

Alimentaire

• 612C1160 – **Boucherie charcuterie** - Alençon, à vendre cause retraite, boucherie bien située dans une rue commerçante. Boutique, atelier et chambre froide en parfait état, aux normes. CA environ 79 000 €. Prix demandé 38 000 €.
Contact : SCP BACLE-GERMERIE-GRAILLOT-LEBOUC-WEI (Tél. 02 33 82 43 60)

Non alimentaire

• 612C1162 – **Boutique de lingerie** - Cause mutation du conjoint, cède belle boutique de lingerie. Emplacement n°1, clientèle fidèle. CA en évolution constante. Stock au gré. Prix 50 000 €. Loyer 800 €/mois. Contact : LAIR IMMOBILIER (Tél. 02 33 28 20 20)

• 613C1163 – **Librairie, presse, papeterie, divers cadeaux** - Dans ville touristique, en plein coeur du Parc naturel du Perche. Bonne clientèle locale et parisienne. Très bon emplacement en centre-ville. Magasin refait à neuf et informatisé. Idéal pour une personne. Appartement F4 en location au-dessus du magasin. Possibilité achat des murs 125 000 €. Prix du fonds 65 000 €.
Contact : Sylvie DE VLIEGHER (Tél. 02 33 34 80 33)

• 613C1161 – **Fonds de commerce** - Fonds de bricolage, jardinerie, électroménager, etc. Très beau magasin de 400 m² de surface de vente. Situé au coeur du Perche - axe Alençon-La Ferté Bernard-Dreux. Surface totale du magasin 670 m². A vendre 162 000 € fai. Possibilité d'achat des murs. Contact : LAIR IMMOBILIER (Tél. 02 33 28 20 20)

Bar, restaurant, hôtel, hébergement touristique

• 612H0704 – **Bar, tabac, presse, jeux** - Très bon emplacement, proximité commerces, écoles, collèges, lycées. Place du point du jour. Belle affaire à développer. FC 216 000 € fai. Loyers 603 €/mois, appart. compris. Contact : LAIR IMMOBILIER (Tél. 02 33 28 20 20)

• 611H0703 – **Bar, brasserie, française des jeux** - Av dans le 61. Emplacement n°1. Fermé le dimanche et le soir de la semaine. Prix fai 441 000 €. Contact : Agence LUC SURY SA (Tél. 02 43 53 53 55)



Paroles d'entreprise

LTSA : une reprise d'équipe réussie

Au Laboratoire des techniques et sciences des aliments (LTSA), tous les salariés et le nouveau dirigeant font équipe pour réussir une reprise d'entreprise dans l'urgence. Yoro Sangaré évoque la situation 10 mois après.



Yoro Sangaré, directeur du LTSA.

CCITA : LTSA a été créé en 1993. Quels sont aujourd'hui ses métiers ?

Yoro Sangaré, directeur du LTSA : L'activité reste la même depuis l'origine avec les contrôles alimentaires, bactériologiques et chimiques, mais aussi avec des prestations de conseil et de formation. Nous mettons en place des démarches qualité sur mesure pour les professionnels, les bouchers, les boulangers, les res-

taurateurs, les industriels et collectivités, afin de répondre à leurs besoins d'auto contrôle.

CCITA : Vous avez repris l'entreprise à la suite du brusque décès de votre père Nassé Sangaré en août 2010 : votre parcours personnel vous y a-t-il préparé ?

Yoro Sangaré : Médecin de formation, après mon séjour au Mali, je suis parti exercer aux USA dans le domaine des hautes technologies médicales. J'ai développé des compétences scientifiques, administratives et managériales pointues car il s'agissait d'un travail d'équipe avec des spécialistes de très haut niveau. Je pensais revenir en France, mon retour a simplement été accéléré par les circonstances. La reprise de l'entreprise familiale s'est imposée à moi, alors que mon père y a consacré le meilleur de son énergie et qu'elle est maintenant pérenne.

CCITA : Comment s'est passée cette reprise ?

Yoro Sangaré : Techniquement aucune difficulté majeure ne s'est posée. Les conseillers de l'entreprise et les banques nous ont très bien accompagnés. Le point décisif a été l'engagement du personnel qui constitue encore maintenant l'atout majeur de cette entreprise, les 6 salariés (au moment du décès de mon père), ont su assurer la continuité. Depuis, l'entreprise s'est développée et elle compte maintenant une équipe de 10 personnes. Pour ma part, j'ai un rôle de cadre.

CCITA : Quel regard portez-vous sur l'intoxication par une bactérie *E. coli* provenant de steaks hachés, sur la contami-

nation de milliers de personnes par une bactérie présente dans des graines germées en Allemagne ?

Yoro Sangaré : L'INVS (Institut national de veille sanitaire) publie régulièrement des statistiques sur les TIAC (toxi-infections alimentaires collectives). En France, nous avons chaque année environ 70 000 consultations, 15 000 hospitalisations et 400 morts. Cela peut paraître beaucoup, mais c'est 3 fois moins qu'en Grande-Bretagne et 20 fois moins qu'aux USA. Malgré tout, ces chiffres restent accablants, compte tenu du drame des populations touchées. Ils montrent que personne n'est à l'abri d'une TIAC. Le problème de la bactérie se pose aussi. Les hypothèses sur sa pathogénicité élevée sont nombreuses.

CCITA : Quelles sont vos perspectives ?

Yoro Sangaré : Nous devons rester attentifs aux besoins des professionnels locaux et jouer les services de proximité. La filière agroalimentaire ornaise et normande est très dynamique. Elle élabore des produits de grande qualité, au succès international. Le LTSA devra rester attentif et s'impliquer plus, en partenariat avec les acteurs de la filière, tout en apportant son savoir et son expérience.



¹ Pouvoirs pathogènes

Contacts CCITA

Siège de la CCITA

• Du lundi au vendredi, de 9 h 00 à 12 h 30, et de 14 h 00 à 17 h 30
12 place du Palais - BP 42 - 61002 Alençon Cedex
cci@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 82 82 82 - Fax : 02 33 32 10 16

Antenne de Mortagne-au-Perche

• Mardi et jeudi, de 9 h 00 à 12 h 30 et de 14 h 00 à 17 h 30
• Lundi, mercredi et vendredi, sur rendez-vous
Maison de la Formation - Rue F. de Boyères
61400 Mortagne-au-Perche
mortagne@alencon.cci.fr - Tél. : 02 33 83 95 32 - Fax : 02 33 83 10 61

Antenne de L'Aigle

• Lundi, mardi, jeudi et vendredi, de 14 h 00 à 17 h 30
• Le matin et le mercredi, sur rendez-vous
Place Fulbert de Beina - 61300 L'Aigle
penven@alencon.cci.fr
Tél. : 02 33 24 19 37 - Portable : 06 13 45 84 42

Antenne de La Ferté-Macé

• Permanence jeudi après-midi, sur rendez-vous
Immeuble Score - ZI Beauregard
Route d'Argentan - 61600 La Ferté-Macé
Tél. : 02 33 82 82 82

Les antennes de Mortagne-au-Perche et de L'Aigle seront fermées du 1^{er} au 15 août inclus.