

Société Tôlerie Martin se dote d'une société complémentaire : Thermolak

Vincent Martin dirige les chaudronneries gestoises STCM (travail de l'acier) et MTC Martinox (travail de l'inox) depuis 2006.

Il a créé en septembre Thermolak, une activité complémentaire dédiée au thermo-laquage : grenailage, lavage des pièces... « Nous soustraisons jusqu'à présent cette activité. La création de cette nouvelle société devrait permettre aux deux chaudronneries, regroupées depuis juillet sous le nom de Société Tôlerie Chaudronnerie Martin, de gagner en réactivité et diminuer les coûts de transport ». Thermolak

emploiera dans un premier temps 2 personnes et prévoit un CA de 220 000 euros pour sa première année. La société STCM (42 personnes - 4,4 M€ de CA) fabrique de son côté des pièces en inox pour le traitement des eaux usées dans les stations d'épuration et des ouvrages métalliques pour le bâtiment. Elle réalise également des prestations de découpe laser, de chaudronnerie sur mesure et de plus en plus de conteneurs de tri sélectifs pour les collectivités. L'entreprise qui souhaite se développer par l'innovation vient de s'engager dans le programme « Objectif

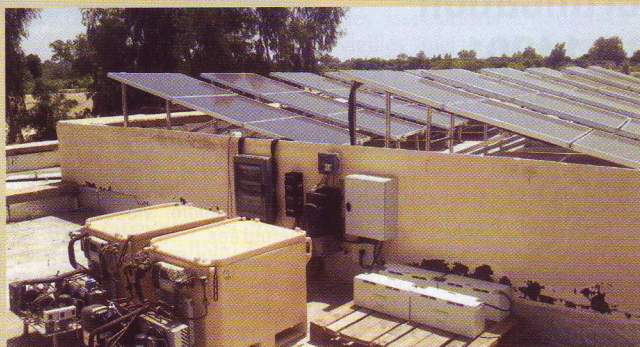
Performance » de la CCI. Elle projette notamment le renouvellement de sa gamme de produits de tri sélectif et envisage de vendre à des particuliers du mobilier métallique via un nouveau site web. Elle souhaite enfin optimiser son organisation avec l'embauche d'un directeur de production.

www.tolerie-martin.com

40 ans d'expérience

dans les domaines de la tôlerie, chaudronnerie et serrurerie pour la société STCM

Du froid grâce au soleil



En Afrique, 40 à 60 % des ressources agricoles sont perdues chaque année à cause de conditions de stockage et de conservation inadéquates et de l'absence d'énergie.

D'où l'intérêt et la nécessité des tanks à lait et des petites chambres froides solaires mis au point par le groupe Cesbron (St Sylvain d'Anjou). Les premiers stockent et collectent le lait en site isolé. 4 heures suffisent pour le refroidir. Avec un ensoleillement régulier, la réfrigération est permanente. La nuit ou les jours sans soleil, l'appareil est autonome sur deux jours environ. Les chambres froides conservent fruits, légumes, voire poisson. La technologie de ces matériels évite le recours à des batteries onéreuses et à durée de vie limitée. C'est l'originalité du système Cesbron dans un souci « développement durable ». Tanks et chambres fonctionnent déjà au Sénégal depuis 2010 et séduisent beaucoup de villages. Les besoins... et l'ensoleillement sont considérables dans les pays de

l'Afrique sud saharienne. « Même si ces investissements sont rentabilisés en deux ans, le manque de financement reste un frein au développement des communautés locales, analyse Christian Cesbron, directeur export de l'entreprise. Le mouvement doit partir des ministères, des grands bailleurs de fonds internationaux. Ensuite viendra le tour des coopératives, des fédérations d'éleveurs ou de maraîchers... Ces nouveaux outils sont une réponse aux grands enjeux de l'Afrique : sécurité alimentaire et lutte contre la pauvreté en permettant aux éleveurs et maraîchers de vendre leur production ». Christian Cesbron, amoureux de l'Afrique, a d'ailleurs créé une petite ONG www.africasolarfood.org pour aider les communautés locales dans la réalisation de ces investissements d'avenir.

Gifi s'affiche en Télélogos

Le groupe Gifi, n°1 français de la distribution d'équipements de la maison et de la personne, a adopté l'affichage dynamique pour équiper ses points de vente.

Il a choisi le logiciel Media4Display de l'éditeur Télélogos (Beaucouzé) pour piloter son parc multimédia, ses écrans et bornes interactives. « Nous l'avons retenu car c'est une solution d'infrastructure robuste et évolutive, précise Denis Binet, DSI du groupe Gifi. Le logiciel est utilisé pour les 150 magasins (sur plus de 350) équipés de bornes interactives, deux nouveaux magasins équipés de 23 et 27 écrans et son siège social doté de 15 écrans. L'ensemble des écrans est piloté à distance par le service communication situé à Villeneuve-sur-Lot. « L'équipe assemble les séquences avec des contenus multimédias (animations flash, vidéos) et les planifie selon les magasins, l'emplacement des écrans. Quant à la DSI, en charge du projet global, elle surveille le bon fonctionnement des mises à jour, du bon déroulé des synchronisations ». Le groupe Gifi envisage aussi une utilisation pour la formation du personnel. « Nous pourrions diffuser efficacement et rapidement les informations de formation vers le personnel de notre réseau en dehors des horaires d'ouvertures des magasins ».

www.telelogos.com

EX press

McDonald's au sandwich baguette

La filiale française du géant du hamburger va diversifier son offre pour contrer l'offensive des sandwicheries. Depuis fin septembre, ses coins cafés à l'enseigne McCafé proposent une formule de petit déjeuner « à la française » qui associe boisson chaude, tartines avec 2 petits pains fuselés, pot de confiture et plaquette de beurre. La chaîne, qui en compte 130 aujourd'hui, table sur 250 à 300 établissements d'ici à 2013. La filiale française veut aussi lancer un sandwich à la baguette au cours du second semestre 2012. Cela s'inscrit dans le cadre de la stratégie de McDo visant à étoffer son activité en France. L'enseigne compte 12 points de vente en Maine-et-Loire.

www.mcdonalds.fr

OSEO : prêt à taux 0 % pour la restauration

Le prêt à taux 0 % sur 5 ans pour la restauration ne concerne que les entreprises du secteur ou des hôtels avec restaurants, un parc de loisir, un établissement culturel... Il porte sur des sommes comprises entre 5 000 et 10 000 €, distribuées sur le même principe que les prêts pour la modernisation de la restauration. Il couvre aussi bien les investissements immatériels (formation, création d'un site web...) que matériels (mises aux normes, modernisation de la salle, de la cuisine...). L'emprunteur bénéficie d'une année de franchise. Ce prêt présente deux avantages pour les petites entreprises : il ne demande pas de garantie et le demandeur n'a qu'un seul interlocuteur, sa banque (toutes les banques sont partenaires du dispositif). Avec ce prêt à taux zéro, OSEO espère toucher beaucoup d'entreprises, notamment les plus petites qui peuvent désormais emprunter à partir de 15 000 €

CONTACT :

Sylvain Dourneau

02 41 20 54 65

sylvain.dourneau@maineetloire.cci.fr