

# "Repartir sur des bases saines"

**Grâce au dispositif d'accompagnement stratégique, le restaurant L'Ours herbivore (Saint-Brieuc) va notamment alléger ses charges.**

---

Mise à jour le 02 janvier  
2025

Darlene Aroko ouvre L'Ours herbivore, un restaurant 100 % vegan et à tonalités africaines, en septembre 2019, dans le quartier de Robien, à Saint-Brieuc. « À l'époque, elle n'a bénéficié d'aucune aide et d'aucun accompagnement pour lancer son activité, regrette Marie-Christine Favennec, conseillère d'entreprise restaurants à la CCI des Côtes d'Armor. Après avoir déjeuné chez elle, je lui ai donné quelques conseils qu'elle a tout de suite appliqués, mais je ne pouvais rien lui proposer de plus. »

Alors, quand l'Agglomération, la CCI 22 et la Chambre de métiers créent le dispositif d'accompagnement stratégique, Marie-Christine Favennec pense à L'Ours herbivore. « Le comité technique a tout de suite accepté le dossier de Darlene notamment parce qu'elle a fait part d'un vrai souhait de développement. »

Une fois par mois, depuis septembre, la conseillère entreprise se déplace au restaurant pour deux heures d'échanges, d'explications individualisées... « Nous avons tout repris à zéro! Nous avons changé les statuts du restaurant ce qui va permettre à Darlene d'alléger considérablement ses cotisations et ses frais comptables. Je lui ai montré comment tenir un tableau de bord...Darlene est une très bonne élève, une battante, donc ça fonctionne bien! »

« Cette aide était impérative, confie la restauratrice qui tient son commerce seule. Je ne pouvais pas continuer à ne travailler que pour payer mes cotisations. Cela va me permettre de repartir sur des bases saines. »



Marie-Christine Favennec et Darlene Aroko.