

# Nos atouts

Mise à jour le 11 septembre  
2020

Réalité virtuelle, composite, innovation alimentaire, aéronautique, transports, agroalimentaire, activités maritimes : autant de domaines représentés au coeur de l'économie de Saint-Brieuc Armor Agglomération. En bord de mer et à seulement 2h10 de Paris, avec 68 000 emplois, plus de 1000 chercheurs dans des pôles connus à l'international et 6 000 étudiants, la Baie de Saint-Brieuc offre un cadre de vie d'exception où il fait bon d'investir et de s'épanouir.

## Chiffres-clés



32

COMMUNES



151 000

HABITANTS



55

PARCS D'ACTIVITÉ



57 km

DE LITTORAL



13 600

ÉTABLISSEMENTS



1 125

EMPLOIS MARITIMES



1 000

CHERCHEURS / SANTÉ



7,3 %

DE TAUX DE CHÔMAGE

Le mot de Ronan Kerdraon, président de Saint-Brieuc Armor Agglomération sur l'économie locale :

<https://www.saintbrieuc-armor-agglo.bzh/entreprendre-et-travailler/pourquoi-choisir-saint-brieuc-armor-agglo/nos-atouts?>

"Entre terre et mer, l'Agglo briochine est un condensé de savoir-faire entrepreneurial reconnu et varié. Nos entreprises ont une certaine réactivité et agilité à innover.

Si le tissu économique est constitué de nombreuses PME multi secteurs et que l'emploi administratif est très représenté, **le BTP est relativement fort, le commerce et la santé comptent près de 16 000 emplois. J'ai un regard optimiste** sur notre économie locale, mais il ne faut pas se satisfaire de ce que l'on a et poursuivre nos efforts d'accompagnement des entreprises.

C'est pourquoi l'Agglomération accompagne la création et le développement des entreprises endogènes comme exogènes. Elle a su activer des dispositifs inédits depuis le début de la crise sanitaire. L'offre d'un parcours immobilier est aussi essentielle pour garder les start-up et TPE qui se créent sur le territoire. C'est dans cet esprit que l'Agglomération crée le **Totem de l'innovation** et mise sur le développement de l'**enseignement supérieur** ainsi que de celui de l'**économie verte**. Le **secteur maritime** est aussi porteur. Entre les secteurs de la maintenance, du nautisme et de la pêche, la mer est devenue l'un des atouts économiques de la Baie de Saint-Brieuc notamment autour de ses deux ports structurants : le Légué et le Port d'Armor- Saint-Quay Portrieux.

Enfin, la Baie de Saint-Brieuc compte sur son **fort potentiel touristique**. Nous travaillons en effet au développement du tourisme urbain et de la gastronomie. Nous voulons aussi faire de l'Agglo une station sport nature et renforcer le tourisme d'affaires. Il faut conforter l'existant et accompagner les secteurs porteurs pour faire de notre Baie de Saint-Brieuc un des acteurs majeurs du tourisme breton. »

## Saint-Brieuc, c'est:

- Un positionnement géographique stratégique en Bretagne au carrefour des enjeux économiques.
- Une accessibilité hors pair aux croisements des principales infrastructures routières de Bretagne. En voiture à 45mn de Rennes et 1h30 de Brest. A 2h10 de Paris en train.
- Un pôle d'enseignement supérieur regroupant 130 formations et 6000 étudiants dans des domaines d'excellence.
- Un pôle de recherche mondialement connu autour du monde du vivant, de l'automobile et des transports.
- Des entreprises aux savoir-faire reconnus : Hutchinson, Euralis, Néolait, Lisi Aérospatiale, SMB...
- Des RDV économiques organisés toute l'année par une multitude d'acteurs : Grand Ouest Innovation, les Oscars des Entreprises, les Trophées du Tourisme, TedX, Start up week-end, Assises recherche & Innovation, Salons professionnels et grand public...
- Un coût de la vie très avantageux couplé à un cadre de vie exceptionnel en bord de mer.

## Guide d'accueil de Saint-Brieuc Armor Agglomération

Vous arrivez sur le territoire ? Vous avez besoin d'informations pratiques sur le logement, l'emploi, la mobilité, les études, la santé... Retrouvez toutes les adresses utiles dans ce

[guide \(https://www.calameo.com/saintbrieuc-armor-agglomeration/read/0061358774150a25d5038\)](https://www.calameo.com/saintbrieuc-armor-agglomeration/read/0061358774150a25d5038)

.

<https://www.saintbrieuc-armor-agglo.bzh/entreprendre-et-travailler/pourquoi-choisir-saint-brieuc-armor-agglo/nos-atouts?>



# 🌊 Ils ont choisi notre territoire

# Johann Dubois, la pépète briochine

**En moins de 10 ans, le chocolatier briochin Johann Dubois a fait grandir son entreprise avec deux objectifs : améliorer sans cesse la qualité de ses produits et offrir de bonnes conditions de travail à son équipe.**

## Chocolatier par passion

Il n'y a qu'à suivre Johann Dubois dans son atelier pour comprendre que le chocolat est, pour lui, bien plus qu'un gagne-pain. Au fil de la visite, il chipe un chocolat par-ci, par-là. « *C'est le contrôle qualité* », plaisante-t-il sans une once de culpabilité. Le chocolat, c'est sa passion. « *J'adore ça, confie-t-il. Surtout le chocolat au lait...* » Avant de devenir chocolatier - « *à mon époque, aucune formation ne préparait réellement à ce métier* » - il est d'abord pâtissier, dans la boulangerie-pâtisserie qu'il ouvre avec ses parents au début des années 2000, dans le quartier de La Croix Saint-Lambert (Saint-Brieuc). Il a alors un CAP en boulangerie et vient d'obtenir son BTM<sup>(1)</sup> en pâtisserie. C'est presque 7 ans plus tard, en mars 2009, qu'il se lance et monte sa chocolaterie, rue du Général Leclerc, en plein centre-ville de Saint-Brieuc. « *Ma mère était seule en boutique et moi, à l'atelier, raconte-t-il. Il fallait une bonne dose d'inconscience pour ouvrir une chocolaterie sans jamais avoir pratiqué le métier au quotidien.* »

## Se développer pour plus de qualité

Sans s'attarder sur ces premières années, Johann Dubois confie que les débuts ont été... compliqués. « *Pour arriver à la qualité que je désirais, il me fallait un atelier plus grand. En 2011, j'ai donc créé une deuxième boutique à Dinan. C'était du développement pour pouvoir financer un nouvel équipement.* » Deux ans plus tard, il investit dans un laboratoire tout neuf (360 m<sup>2</sup>), aux Châtelets (Trégueux). Il vient alors de recevoir un award du club des croqueurs de chocolat. Et l'année suivante, rebelote : il remporte la médaille d'or au salon du chocolat. « *Ça a été un truc de fou!* » sourit le jeune quadra. *Les médias se sont intéressés à mon travail et l'ont fait connaître. On s'est vite rendu compte que le nouveau labo n'était pas trop grand...* » En novembre 2017, Johann Dubois ouvre une troisième boutique dans la zone commerciale de Langueux. « *L'idée de départ, c'était – dans la perspective des travaux TEO dans le centre-ville briochin – de trouver un corner provisoire dans la galerie marchande de Carrefour. Finalement, une opportunité nous a conduit à nous installer en face du centre commercial et on y est toujours.* »

## Un laboratoire de 1 000 m<sup>2</sup>

En moins de 10 ans, Johann Dubois est passé d'une boutique-atelier à trois boutiques et un laboratoire. Il est aussi passé de deux personnes à 21 salariés. « *Depuis le début de l'année, nous avons embauché quatre personnes en CDI,* se réjouit le chef d'entreprise. *Malgré le confinement et la crise sanitaire, les ventes ont considérablement augmenté. C'est pareil pour toutes les chocolateries: les gens ont envie de se faire plaisir avec du bon!* » Si le phénomène dure depuis presque un an, Johann Dubois s'attend tout de même à une baisse. « *Malgré tout, ce surcroît d'activité accélère nos projets. Nous allons agrandir le laboratoire pour atteindre 1000m<sup>2</sup>.* » L'objectif premier : « *offrir de bonnes conditions de travail à mes employés pour qu'ils aient envie de rester* ». C'est dans ce même but que Johann Dubois donne à chacun des responsabilités et introduit le plus de polyvalence possible. « *La plupart de mes employés sont pâtissiers et la répétition des tâches du métier de chocolatier peut les lasser.* »

## Qualité et proximité

Au total, avec les chocolats, les bonbons, les biscuits... Johann Dubois propose près de 200 produits. S'il réfléchit toujours à la création de nouveautés, c'est sur la qualité de ses ingrédients qu'il se concentre actuellement. « *J'essaie d'acheter le plus possible local, naturel et bio, assure-t-il. Aujourd'hui, je n'utilise plus aucun colorant. Mes framboises viennent du Morbihan; mon beurre de Plœuc-L'Hermitage; mon miel de sarrasin de Josselin (Morbihan) et mes œufs entiers – d'ici quelques jours - du Bocquého. Je vais changer de fournisseurs d'abricots et de raisins pour que ces fruits soient sans sulfite. Je réfléchis à arrêter les ganaches aux fruits de la passion et au citron vert pour rester en cohérence avec mes valeurs.* » Gros changement récemment : son packaging. « *Il est désormais fabriqué en France et conçu pour être recyclable.* » S'il aura du mal à payer son chocolat à sa juste valeur sociale, il compte se lancer d'ici un an et demi dans le Bean to bar. « *L'idée est de monter une structure pour transformer nous-même la fève de cacao en chocolat* », projette le chocolatier bouillonnant d'idées.

(1) Brevet technique des métiers.

# « À la beurrerie, on valorise le territoire »

**Des matières premières aux clients, la beurrerie du Vieux-Bourg, à Plœuc-L'Hermitage, mise sur le local, voire l'extra-local. Ces six dernières années, elle a su s'adapter afin de résister aux diverses crises.**

## Une entreprise traditionnelle

La beurrerie du Vieux-Bourg existe depuis 1956. Elle est déplacée à Plœuc-L'Hermitage en 1984, mais ne change pas de nom. En 2015, Éric de Sonis la rachète et devient ainsi le quatrième propriétaire. La production reste entièrement locale et artisanale.

## Ses produits

Le Vieux-Bourg produit du beurre qui est travaillé deux fois en baratte. *« Cela lui apporte plus de texture, plus de "tartinabilité" et plus de saveur »*, assure Éric de Sonis. L'entreprise propose une vingtaine de références au sein d'une gamme gourmande, *« pour tous les jours »*, et d'une gamme gourmet, *« vendue aux restaurateurs et en fromagerie »*. Depuis six mois, *« nous avons développé trois fromages sous la marque La Fromagerie du Lié: un fromage tartinable, une pâte molle et une autre pressée. »*

## Ses matières premières

L'entreprise achète ses matières premières – de la crème et du lait – directement à des agriculteurs des Côtes d'Armor, voire même de Plœuc-L'Hermitage. *« C'est très important pour nous d'acheter localement. Valoriser notre territoire fait partie de nos valeurs »*, déclare le chef d'entreprise qui a fait le choix, dès 2017, d'orienter ses approvisionnements en direct auprès d'un groupe d'éleveurs du département. *« Cela nous garantit des prix stables et engagés ainsi qu'une véritable autonomie. »*

## Une diversification

Si la principale activité de l'entreprise reste la fabrication du beurre en baratte, elle s'est diversifiée courant 2020 en créant une fromagerie, dans les anciennes brasseries de Launay, à Moncontour. L'objectif est double : utiliser le babeurre, produit issu de la crème, qui est jeté au cours de la préparation du beurre, et le lait écrémé afin d'augmenter la collecte directement auprès d'éleveurs voisins.

## Ses clients

Les produits du Vieux-Bourg sont vendus en grandes et moyennes surfaces, en épicerie fines, en fromageries et à des restaurateurs. *« L'essentiel de nos clients sont en Côtes d'Armor. Ainsi, avant la crise sanitaire, 80% de notre chiffre d'affaires était réalisé dans le département. »*

## Ses salariés

De 2015 à 2021, l'entreprise est passé de 650 000€ de chiffre d'affaires à environ 1 million et de 3 à 10 salariés. Une fierté pour Éric de Sonis, patron modeste et multi-tâches, tout comme son équipe. « *Chaque collaborateur, même s'il a une spécialité, travaille sur l'ensemble de la chaîne: collecte des matières premières, fabrication, moulage, emballage à la main, livraison...* » « *Sur une semaine, je passe deux jours en production et trois jours en commercialisation,* poursuit Arnaud Brière, responsable commercial. *C'est une force car cela offre de la souplesse et permet de s'adapter facilement en cas de changements et notamment en période de crise.* »

## **Les confinements**

La crise sanitaire a un impact sur l'activité de la beurrerie du Vieux-Bourg. « *30% de notre chiffre d'affaires est, en temps normal, réalisé auprès des restaurateurs et des fromageries situées en zones touristiques* », constate Éric de Sonis. Il a donc fallu faire preuve d'imagination. « *Lors du premier confinement, je me suis retrouvé avec 1,7 tonne de beurre sur les bras. E ma sœur a eu une idée que je trouvais complètement saugrenue, mais que j'ai suivie: vendre nos produits sur les réseaux sociaux et proposer la livraison gratuite à partir de 30 kg de beurre. Ça a très bien fonctionné partout en France.* » Résultat : 2,1 tonnes vendues à distance pendant le premier confinement et 2,5 tonnes au second.

# La RSE, un atout à mettre en avant



Gwenn Cambien, directrice opérationnelle d'Alter intérim.

## Alter fait de l'intérim un tremplin

**Alter intérim, qui a quatre agences en Côtes d'Armor (1), a reçu l'Oscar 2020 de la responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE). Son objectif : faire du travail temporaire un outil d'insertion.**

Alter a tout d'une agence d'intérim classique : elle recrute des salariés pour qu'ils travaillent dans diverses entreprises clientes. C'est elle qui rémunère les intérimaires et elle facture ses services aux tarifs classiques du marché. Seule différence : elle s'est fixée comme objectif de favoriser l'insertion professionnelle durable des personnes éloignées de l'emploi.

Ainsi, Alter recrute des chômeurs de longue durée (plus d'un an), des allocataires du RSA, des habitants des quartiers prioritaires de la ville, des travailleurs handicapés, des jeunes décrocheurs scolaires, des femmes isolées ou encore des réfugiés. « **Sur 600 candidats reçus chaque année, nous en retenons environ 220** », confie Gwenn Cambien, directrice opérationnelle d'Alter.

Tout un travail d'accompagnement est assuré avec chaque intérimaire. « **Nous déterminons d'abord les raisons pour lesquelles ils ne travaillent pas**, explique cette chef d'entreprise. **Cela peut être un manque de formation, une mauvaise technique de recherche d'emploi, un souci de savoir-être ou d'ordre personnel comme un problème de mobilité...** » Une fois ces freins identifiés, l'agence aide ses intérimaires à les lever quel que soit le champs d'intervention.

Ainsi, elle a récemment créé le service À tout'Alter. « **60% de notre public rencontre des difficultés de déplacement notamment quand les horaires de travail sont atypiques. Nous avons donc embauché deux accompagnateurs – un à Saint-Brieuc et un à Guingamp – qui conduisent les intérimaires sur leur lieu de travail. Cela leur permet de reprendre confiance et d'envisager, ensuite, une solution durable de mobilité.** »

Mais l'outil phare d'Alter reste la formation « **qu'elle soit courte ou longue, qualifiante ou non** ». Gwenn Cambien donne l'exemple d'un jeune Briochin qui vient de partir en formation 6 mois à Nantes : « **Il garde son salaire. Sa formation et son hébergement sont payés par l'agence. Et il sait qu'un travail l'attend dans une entreprise locale.** »

Alter intervient également beaucoup auprès de ses 140 entreprises clientes. « **Nous visitons les postes de travail pour être fins dans nos recrutements. Il faut que le "mariage" intérimaire-entreprise fonctionne le mieux possible!** » Pendant leurs missions, les intérimaires sont suivis par l'agence qui identifie les éventuels besoins de formation.

Tout cet accompagnement personnalisé est possible grâce à une subvention de l'État. « **Cela nous permet d'avoir un permanent pour 12 intérimaires.** » Les résultats sont encourageants : « **60% des intérimaires obtiennent un CDI ou un CDD de plus de 6 mois** » et « **en moyenne, un intérimaire n'attend que 4 mois avant d'obtenir un contrat stable** ».

Si Alter travaille essentiellement avec des entreprises du BTP (70 % de ses clients), elle diversifie ses secteurs d'activités vers l'industrie, l'agroalimentaire, le tri des déchets et l'agriculture. « **Cela nous permet de proposer différents parcours aux intérimaires** », explique Gwenn Cambien. L'agence cherche aussi à féminiser ses recrutements car, actuellement, 88 % de ses intérimaires sont des hommes.

Pour les entreprises, Alter, labellisée RSEI (responsabilité sociétale des entreprises inclusives) par l'AFNOR, présente de nombreux avantages : la proximité, la réactivité, le suivi et l'engagement sociétal. « **Beaucoup d'entre elles œuvrent pour le territoire et sont engagées dans la RSE** », assure Gwenn Cambien.

(1) Saint-Brieuc, Guingamp, Lannion et Dinan.

Alter intérim, 47, rue Dr Eugène Rahuel, à Saint-Brieuc. 02 96 61 29 80.



(<https://www.lafrenchtech-saintbrieucbay.fr/>)



(<https://www.entreprises.gouv.fr/fr/industrie/politique-industrielle/territoires-d-industrie>)



Contactez-nous

[aude.bignard@sbaa.fr](mailto:aude.bignard@sbaa.fr)

02 96 77 60 06 |

[sophie.dortoli@sbaa.fr](mailto:sophie.dortoli@sbaa.fr)

|

[serge.guemas@sbaa.fr](mailto:serge.guemas@sbaa.fr)

02 96 77 60 45 |

[damien.leclerc@sbaa.fr](mailto:damien.leclerc@sbaa.fr)

02 96 77 60 73

