

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange mercredi prochain

Le prochain Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange aura lieu ce mercredi 3 juillet au [Château Malijay](#) à Jonquières. Un lieu qui n'a pas été choisi au hasard. Cette bâtisse dont les premières fondations ont vu le jour au XIIIème siècle, vit historiquement de l'activité viticole et ce depuis le XVIème siècle. Les terres orangeoises possédants de nombreuses entreprises et structures issues de l'exploitation du vin, la tenue de cet évènement sur le domaine de Jonquières prend tout son sens.

[Les Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange](#) qui ont récemment [fêté leurs 7 ans](#), n'attendent pas moins de 200 personnes pour cette nouvelle date. Dans le cadre des Apéros Entrepreneurs d'Orange qui permettent aux professionnels du territoire de se rencontrer, plusieurs dates de rencontres et de convivialité sont organisées tous les mois (sauf en aout), tout au long de l'année.

Ces évènements bénéficient du soutien de nombreux partenaires et entreprises parmi lesquels l'intercommunalité Pays d'Orange, [M.X creation](#), [Toyota Orange](#), [Calipage Orange](#), [Crédit Agricole Alpes Provence](#). Ces rendez-vous périodiques sont plébiscités par les chefs d'entreprises du Vaucluse et des départements limitrophes. Ainsi en 2024 ce sont plus de 1.800 personnes qui ont participé à ces apéros.

Infos pratiques : L'Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange, mercredi 3 juillet. Chateau Malijay, 1511 Chemin des Plumes, 84150 Jonquières. L'inscription est gratuite, la billetterie est disponible sur ce [lien](#).

Un tiers des entrepreneurs français craignent un contrôle fiscal lié à leur activité

Ecrit par le 23 juillet 2024



Près de deux entrepreneurs sur trois ont déjà eu recours à des pratiques financières discutables. Des dépenses personnelles réglées avec les fonds de l'entreprise aux notes de frais gonflées, les mauvaises habitudes sont monnaie courante. Pourtant, la majorité des entrepreneurs français se disent bien informés sur ces aspects financiers. Alors, comment expliquer ce décalage entre la confiance affichée et les pratiques réelles ? Une étude menée par [l'organisme de données statistiques Flashs](#) pour [L-Expert-Comptable.com](#) auprès d'un panel de 1200 dirigeants d'entreprises et freelance, révèle ces pratiques et les disparités selon l'âge, le sexe et le statut professionnel.

« Si l'entrepreneuriat est souvent associé à l'audace et à l'innovation, la gestion financière en est un pilier souvent méconnu, explique [Léa Paolacci](#), responsable d'étude et co-fondatrice de Flashs. Une [étude](#) menée par l'organisme de données statistiques Flashs pour L-Expert-Comptable.com lève le voile sur les pratiques financières de 1 200 entrepreneurs français, révélant une réalité contrastée entre confiance en soi et lacunes potentielles. Bien que la majorité se dise bien informée sur les aspects financiers, certaines pratiques interrogent, notamment en ce qui concerne l'utilisation des fonds de l'entreprise et le recours à l'expertise comptable. Cette étude met en lumière un paradoxe : une confiance affirmée, mais des actions parfois en décalage avec une gestion financière rigoureuse. »

La confiance des entrepreneurs en leur expertise

Une large majorité d'entrepreneurs affirment avoir de bonnes connaissances en gestion financière.

Ecrit par le 23 juillet 2024

- 86% des entrepreneurs interrogés estiment avoir de bonnes connaissances en matière de gestion financière. Parmi eux, 30% se considèrent même 'experts'.
- Cette assurance est particulièrement marquée chez les chefs d'entreprise (37%).
- Les jeunes entrepreneurs (18-24 ans) affichent également une plus grande confiance en leurs compétences (42%) que leurs aînés.

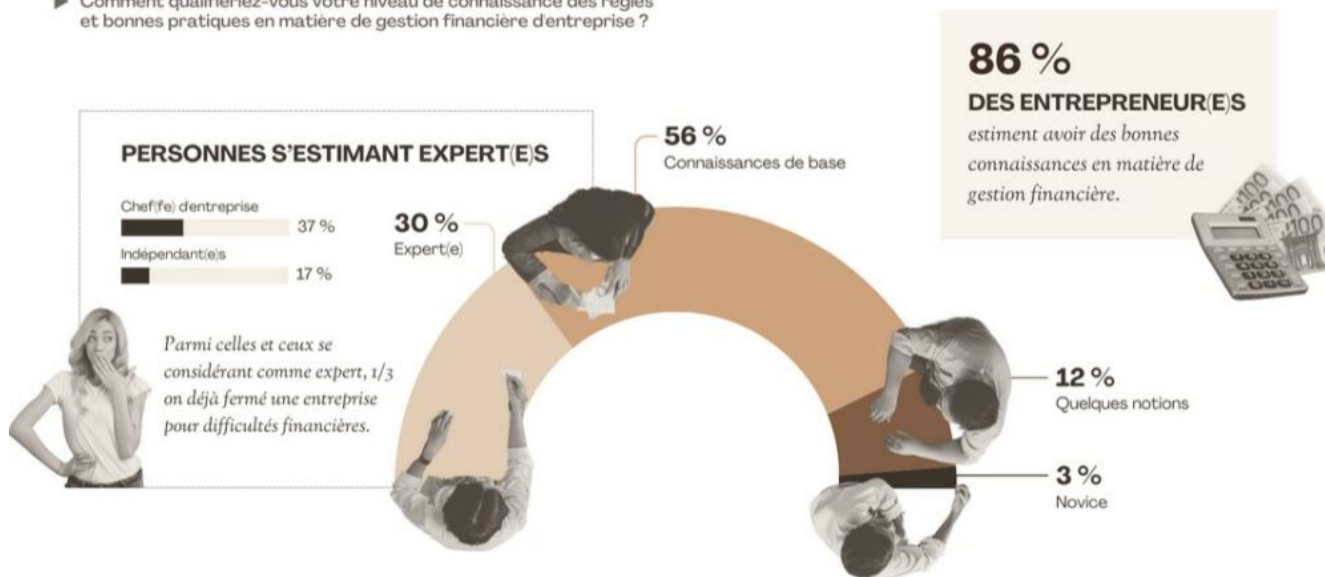
Des sources d'information contrastées

L'expérience façonne les choix des sources d'information des entrepreneurs.

- 45% des entrepreneurs expérimentés privilégient les conseils de professionnels, alors que 33% des débutants se tournent davantage vers internet et les réseaux sociaux.
- Cette dichotomie met en lumière l'importance cruciale d'un accès à des informations financières fiables et adaptées à chaque étape du parcours entrepreneurial.

Niveau d'expertise en gestion financière

► Comment qualifieriez-vous votre niveau de connaissance des règles et bonnes pratiques en matière de gestion financière d'entreprise ?



Des pratiques financières à encadrer

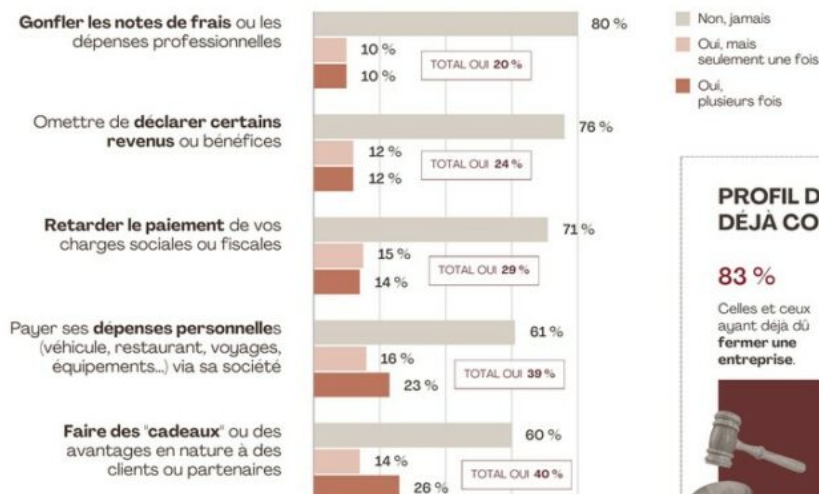
Les dérives financières sont courantes et concernent près de 2/3 des entrepreneurs.

Ecrit par le 23 juillet 2024

- 62% des entrepreneurs ont déjà adopté des pratiques financières discutables. Parmi elles, l'octroi de cadeaux en nature à des clients ou partenaires (40%), l'utilisation des fonds de l'entreprise pour des dépenses personnelles (39%) ou l'omission de déclarer certains revenus (24%) sont monnaie courante.
- Ces pratiques sont plus fréquentes chez les hommes (67%), les chefs d'entreprise (70%) et les entrepreneurs les plus expérimentés (61%).
- Paradoxalement, 69% de ceux se déclarant 'experts' en gestion financière sont les plus enclins à adopter ces pratiques.

Des pratiques financières douteuses

► Vous est-il déjà arrivé de :



62 %

DES RÉPONDANT(E)S

ont déjà commis au moins une de ces actions.

PROFIL DES PERSONNES AYANT DÉJÀ COMMIS CE GENRE D'ACTION

83 %

Celles et ceux ayant déjà dû fermer une entreprise.

69 %

Les personnes se disant 'expert' en matière de gestion financière.

69 %

Les personnes ayant les plus hauts revenus.

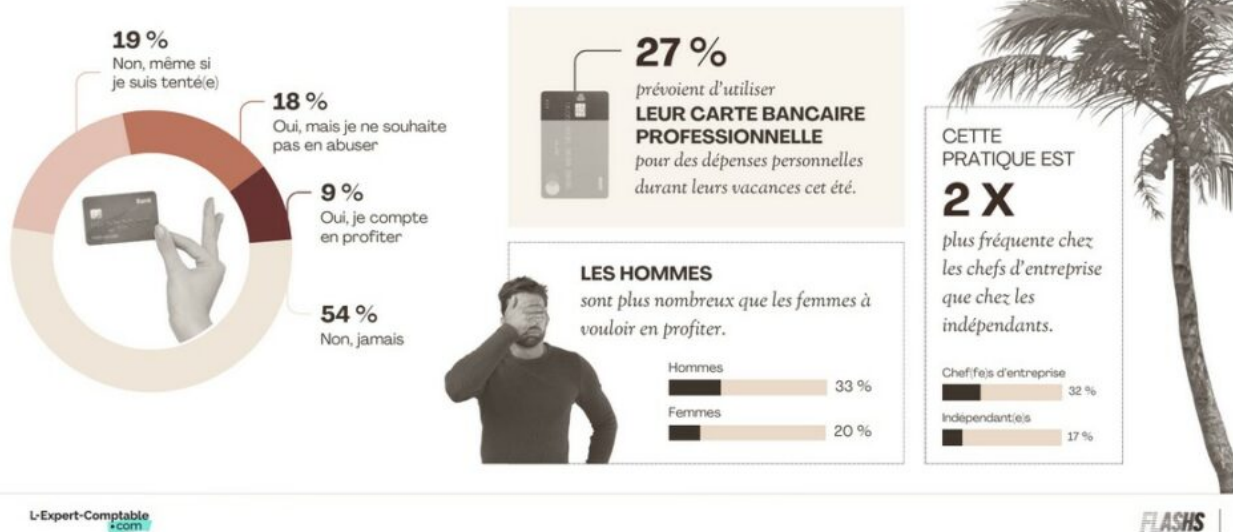
Des futures vacances aux frais de l'entreprise pour un quart des entrepreneurs

- 27% des entrepreneurs envisagent d'utiliser leur carte bancaire professionnelle pour leurs dépenses personnelles pendant les vacances d'été. Une pratique plus courante chez les hommes (33%) et les chefs d'entreprise (32%).
- Par ailleurs, 19% des répondant(e)s se disent 'tentés' d'utiliser leur carte bancaire professionnelle à cette fin.

Ecrit par le 23 juillet 2024

En juillet, fais ce qu'il te plaît ?

► Envisagez-vous d'utiliser votre carte bancaire professionnelle pour couvrir certaines dépenses personnelles pendant ces vacances d'été ?



Le contrôle fiscal, une source d'inquiétude

Le spectre du contrôle fiscal redouté par de nombreux entrepreneurs.

- 32% des entrepreneurs redoutent un contrôle fiscal, en particulier les dirigeants d'entreprise (36%) et les jeunes (49%). Cette inquiétude est également renforcée chez ceux ayant déjà eu recours à des pratiques financières discutables (42%).
- Face à cette inquiétude, un besoin en formation se fait sentir. En effet, 37% réclament davantage de formations et du conseil sur les bonnes pratiques financières.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Contrôle fiscal, une source d'inquiétude ?

► En cas de contrôle fiscal lié à votre activité, quel serait votre niveau d'inquiétude ?

L-Expert-Comptable
+com

FLASHS |

Micro-entrepreneur : un statut pratique aux frontières encore ambiguës

Bien qu'une grande majorité des entrepreneurs connaissent les limites de leur statut, une grande disparité existe selon l'âge.

- Si 76% des micro-entrepreneurs connaissent les limites de leur statut, seulement 64% des jeunes (18-24 ans) déclarent être bien informés, contre 80% pour les plus de 35 ans. Ce point souligne la complexité du système et la nécessité d'un accompagnement personnalisé pour aider les entrepreneurs, notamment les jeunes, dans leurs choix tout au long de leur carrière.
- Par ailleurs, le coût perçu lors d'un changement de statut juridique reste un frein majeur, même pour les entrepreneurs bien informés (40%).

Ecrit par le 23 juillet 2024

La micro-entreprise, un statut particulier

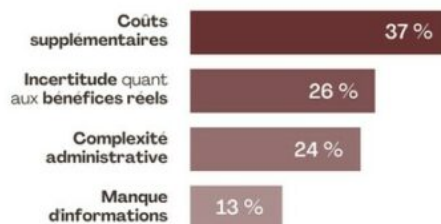
- Connaissez-vous les limites de la micro-entreprise en termes de gestion financière et des avantages potentiels d'un changement de statut juridique ?

Aux micro-entreprises



- Selon vous, quel serait votre principal frein à un éventuel passage de la micro-entreprise à la société ?

Aux micro-entreprises



LES COÛTS SUPPLÉMENTAIRES
sont le principal frein à un éventuel changement de statut juridique.



L.G.

Didier Perréol, l'Ardéchois roi du quinoa

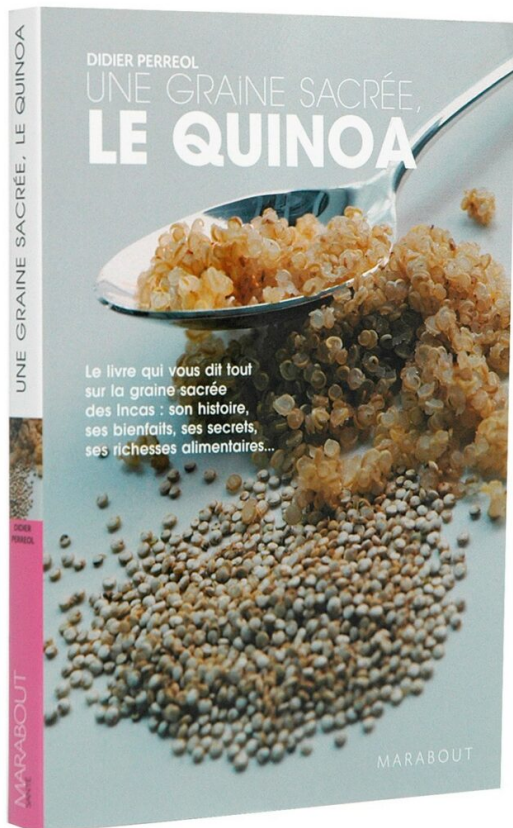
Ecrit par le 23 juillet 2024



Didier Perréol, Ardéchois aujourd'hui **propriétaire d'un hôtel en Vaucluse**, est le roi du quinoa, la petite graine sacrée des Incas, et défenseur de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Comme il l'écrit dans son livre *Une graine sacrée : le quinoa* (édité par Marabout), « Je suis natif d'un petit village, Saint-Désirat, non loin d'Annonay et j'ai grandi dans la maison de mes parents, au milieu des cerises et des vignes avec les deux pieds bien enfoncés dans la terre. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ce fils de paysans, après avoir suivi des cours d'agronomie, monte sa société de distribution en alimentation biologique. En 1989, il participe à un salon de Genève et remarque de petites pyramides de grains blancs sur un étal tenu par une certaine Adela venue de Bolivie. « J'ai compris que c'était le riz des Incas, là-bas dans l'Altiplano. Une graine qui avait nourri les bâtisseurs de l'empire des Incas, sacrée et vénérée depuis les civilisations pré-colombiennes et cultivée à 3 600 mètres d'altitude. »

Le quinoa n'est pas une céréale, elle appartient à la famille des épinards et des betteraves. Et c'est une mine de bienfaits, puisqu'elle contient des protéines, des acides gras polyinsaturés, du phosphore, du manganèse, du fer, de la vitamine B2, des anti-oxydants, mais absolument pas de gluten. Forcément, elle est recommandée par les nutritionnistes.

Didier Perréol survole la cordillère des Andes pour la 1^{re} fois en 1992. Patron d'[Ekibio](#) à l'époque, il commercialise du riz de Camargue puis il crée sur place une filière de commerce équitable et solidaire avec les paysans boliviens. Ils sont 250 producteurs en contrat avec lui pour fournir 500 kg de quinoa par jour et vivre dignement de leur travail. « En 10 ans, le chiffre d'affaires d'Ekibio sera multiplié par 7, confie-t-il. 1000 tonnes par an de quinoa sont rincées à l'eau pour la désaponifier, dans une usine de 3 000 m². Tous les reporters d'Arte, de M6 et d'Envoyé Spécial sont venus voir comment je travaillais avec les paysans locaux, là-bas, dans l'Altiplano, pour saluer cette petite graine qui monte, monte, monte. Du coup, je suis devenu leader de l'importation de l'importation en Europe, le roi du quinoa, quoi ! »

Écrit par le 23 juillet 2024

Aujourd'hui à la retraite, mais toujours actif dans le Nord-Vaucluse, Didier Perréol savoure cette aventure humaine, d'autant plus qu'avec la tendance de fond du retour à la nature, au bio, le quinoa a su s'imposer sous toutes ses formes : en taboulé, en risotto, en couscous, en salade, en boulgour. Il est une alternative diététique aux pâtes et aux féculents et surtout, il ne coûte pas cher. De quoi en prendre de la graine...

Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger

Ecrit par le 23 juillet 2024



Guillaume Redon est traiteur à Orange. Il est le fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme, au braséro. En quête de challenge, il a participé à la 9^e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#), à laquelle il a terminé en troisième position.

Guillaume Redon est né dans le département de la Drôme et a grandi dans la petite commune de Tulette, près de la frontière avec le Vaucluse. « Je suis issu d'une famille vigneronne, donc de terroir, explique-t-il. J'ai toujours eu ce goût pour les bons produits. » Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère.

C'est tout naturellement que Guillaume entame plus tard des études d'hôtellerie-restauration, à l'École hôtelière Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, dans l'Ardèche. Après avoir exercé dans différentes maisons

Ecrit par le 23 juillet 2024

pendant les saisons, c'est en Vaucluse qu'il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'ouvrir son entreprise de cuisine au braséro, peu après la crise sanitaire, à Orange.

La Coupe de France de burger

« J'ai connu ce concours car mon ami Christophe Boyer y a participé en 2022 », affirme Guillaume. [Christophe Boyer, qui est chef à Violès, avait d'ailleurs remporté la 7^e édition du concours.](#) « Ça m'a donné envie de le faire, pour tenter le challenge », ajoute le traiteur orangeois.

Guillaume a donc tenté une première fois l'année dernière, et même s'il a été dans le top 100, il n'a pas accédé aux finales régionale et nationale. Cette année, l'entrepreneur a donc pris sa revanche en renvoyant sa candidature, en accédant à la finale régionale, qu'il a remporté, et en se positionnant à la troisième place du concours.

Une préparation étalée sur plusieurs semaines

« On nous a annoncé le thème à la mi-novembre, explique Guillaume. À partir de là, on a eu jusqu'au 15 janvier pour élaborer notre recette et envoyer la version définitive. » C'est donc après de nombreux essais afin de trouver le bon assaisonnement et le bon mélange de saveurs que l'Orangeois peaufine son 'Super Smash Beef', le thème de cette année étant 'Beef Spirit'.

C'est donc un burger composé d'un pain brioché snacké à la liqueur de cèpes, d'une béarnaise montée à la moelle de bœuf, d'une viande hachée de race Salers smashée en deux steaks distincts, d'un fromage d'Abondance et d'une saucisse de bœuf affinée. « Quand j'ai su que j'allais me rendre à Paris pour la finale régionale, je suis passée à la vitesse supérieure, affirme Guillaume. J'ai commencé à davantage travailler le burger, à m'entraîner au niveau du timing. Parce qu'on a seulement 25 minutes pour sortir le burger. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le Super Smash Beef de Guillaume Redon. ©Jeanbaptiste.camu / Braz & Bro's

Une nouvelle visibilité

Au-delà du challenge, la participation à la Coupe de France de burger permet aux candidats de gagner en visibilité, même pour ceux qui ne remportent pas le concours. « J'étais un peu déçu sur le moment d'être troisième, mais après quand la pression redescend, ça reste un très bon résultat, et j'ai tout de suite remarqué que j'avais gagné en visibilité », développe le Vauclusien.

Seulement quelques jours après la finale nationale, Guillaume reçoit de nouvelles propositions de travail, pour assurer des événements.

Écrit par le 23 juillet 2024

Une aventure loin d'être terminée

Si le fondateur de Braz & Bro's a réussi à accéder au podium de la Coupe de France de burger, il reste tout de même sur sa faim. « J'ai fait des rencontres formidables lors de ce concours, explique-t-il. Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours. »

Mis à part le grand gagnant, il n'est pas interdit de participer de nouveau au concours. Ainsi, Guillaume Redon retentira l'expérience pour la 10^e édition de la Coupe de France de burger. Rendez-vous en 2025 pour cette fois remporter la victoire.

(Vidéo) Le patron de l'avignonnais Fondasol désigné entrepreneur de l'année EY pour la région Sud-Est

Ecrit par le 23 juillet 2024



[Olivier Sorin](#), PDG du groupe avignonnais [Fondasol](#) expert de l'ingénierie conseil dans le domaine de la construction et acteur historique de la géotechnique en France, vient de recevoir [le prix de l'entrepreneur de l'année EY](#) pour la région Sud-Est. Une distinction remise à l'occasion de la 31^e édition de cet événement visant à mettre « en lumière des dirigeants dont l'engagement et les valeurs créent de la richesse et de l'emploi en France ».

C'est un jury d'entrepreneurs indépendants présidé par [Roland Gomez](#), président de [Proman](#), qui a décerné ce prix créé par le cabinet d'audit EY (Ernst & Young).

Entré jeune ingénieur géotechnique en 1992 au sein de l'agence de Lille de Fondasol, dont le siège social se trouve à Montfavet, Olivier Sorin a pris les rênes de l'entreprise en 2013 après en avoir été notamment chef d'agence puis directeur général délégué France en charge des agences du Nord.

En parallèle de ses missions de chef d'entreprise, celui qui a grandi dans la 'banlieue rouge' de la région parisienne, est bénévole dans une association d'accompagnement de jeunes issus des quartiers populaires de Salon-de-Provence. Il suit également une formation pour devenir juge au Tribunal de commerce. Enfin, Olivier Sorin est aussi auteur puisqu'il a publié plusieurs romans dont le plus récent,

Ecrit par le 23 juillet 2024

'[Le nombril de Solveig](#)' a été édité en 2020 aux Editions des lacs.

Un jury séduit par l'ADN de l'entreprise

Ce prix a été tout particulièrement attribué au patron de Fondasol pour « sa stratégie de transformation dans le temps long, dans une optique de transmission et de pérennisation du groupe ».

Autres éléments qui ont séduit le jury : une entreprise axée sur l'innovation, qui adapte ses moyens aux nouveaux enjeux (recherche de valeur ajoutée, décarbonation des activités...), une croissance portée par l'innovation et la digitalisation de l'activité, ainsi que le développement de nouvelles expertises métiers (études de structures et géothermie pour les plus récentes), un actionnariat salarié au cœur de la gouvernance ainsi qu'une recherche de croissance à l'international.

97% des salariés sont actionnaires

Créé en 1958 par Charles Saint-Rémy Pelissier, Fondasol propose une offre de service en matière de sols, de structures et d'infrastructures, pour accompagner les projets de construction et d'aménagement du territoire, de l'amont à l'aval. L'entreprise vauclusienne est implantée en Europe (France, Luxembourg), en Afrique (Maroc, Sénégal) et en Amérique du Nord (Canada).

En 2022, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de l'ordre de 100M€ pour 850 collaborateurs dont 97% détiennent 75% du capital au travers d'un FCPE (Fonds commun de placement en entreprise) créé en 2022.



Créée en 1958, l'entreprise avignonnaise [Fondasol](#) est expert de l'ingénierie conseil dans le domaine de la construction et acteur historique de la géotechnique en France.

Ecrit par le 23 juillet 2024

En route vers la finale EY nationale

Outre Olivier Sorin, 4 autres prix ont été aussi remis à l'occasion de cette édition du palmarès 2023 de EY. Il s'agit de [Stéphane Mota](#) de la société [Mota](#) à Aubagne (prix de l'Entreprise familiale), [Olivier Choulet](#) d'[Ecoat](#) à Grasse (prix de la 'scale-up'), [Talel Hakimi](#), [Mehdi Matyja](#), [Manon Renou-Chevalier](#) et [Etienne Leroy](#) de [Livemed's](#) à Nice (prix de la start-up) ainsi que [Hortense Bataille](#) avec l'association d'intérêt général marseillaise [Entrepreneurs pour la planète](#) (prix de l'Engagement sociétal).

Les lauréats distingués dans chacune des régions concourront ensuite pour la cérémonie nationale qui se tiendra le lundi 16 octobre prochain au Théâtre Mogador à Paris lors de ce trophée national organisé en partenariat avec [Samsic](#), leader des services intégrés aux entreprises, [Steelcase](#), leader mondial de l'aménagement tertiaire et [Verlingue](#), courtier en assurances. Le tout avec le soutien de [Bpifrance](#).

Marie Blachère présente son nouveau concept de coffee shop à la Française



Ce dimanche, lors de la [Franchise Expo Paris](#), les boulangeries [Marie Blachère](#) présenteront leur nouveau concept international de coffee shop à la Française : 'Café Marie Blachère'.

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Le café Marie Blachère se veut être un café de proximité chaleureux où l'on s'y arrête à tout moment de la journée pour une pause gourmande », explique la franchise, au 780M€ de chiffre d'affaires en 2021, dans la vidéo de présentation de son nouveau concept.

Créée en 2004, [Marie Blachère](#) serait, avec près de 700 boulangeries, dont deux à New-York, la troisième chaîne de restauration de France derrière McDonald's et Burger King. Pour conquérir encore plus de nouveaux clients, la franchise - [dont le siège social installé aux Angles déménagera prochainement au nouveau siège du groupe à Châteaurenard](#) - présentera son nouveau concept international de coffee shop, 'Café Marie Blachère', ce dimanche lors de la [Franchise Expo Paris](#).

Les visiteurs pourront retrouver l'enseigne dans le Hall 1 - Stand M110 - N111.

[Ecoutez Laurent Garcia, rédacteur en chef de l'Echo du Mardi dans "la nouvelle eco" du mardi sur France Bleu Vaucluse : "Création d'enseignes, notre territoire ne manque pas de franchises"](#)

« Option Innovation » : les élèves du Lycée Louis Pasteur à la rencontre de 3 startups

Ecrit par le 23 juillet 2024



Vendredi 14 octobre, les élèves de terminale de la filière STMG du [Lycée Louis Pasteur](#) d'Avignon ont participé à l'opération « [Option innovation](#) », en collaboration avec la [French Tech Grande Provence](#). Les élèves ont ainsi pu découvrir trois startups.

Dans le cadre de l'opération nationale « [Option Innovation](#) », initiée par [Paris&Co](#), la chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse a accueilli, vendredi 14 octobre, 36 terminales de la filière STMG du [Lycée Louis Pasteur](#) d'Avignon.

Accompagnés de leur enseignant [Xavier Bourgue](#), les élèves ont pu découvrir le métier de CEO, business developer et développeurs grâce à la participation de :

- [Dominique Brogi](#), fondatrice de [Monsherif](#), un bouton connecté de sécurité pouvant servir dans de nombreuses situations. Le dispositif permet en un clic de géolocaliser, rassurer, alerter, enregistrer et appeler à l'aide.
- [Sébastien Giband](#) et [Dylan Duplan](#), développeurs chez [Tut Tut France](#), la startup de livraison locale et express de particuliers à particuliers ou d'enseignes à particuliers.
- [Kévin Kastelnik](#), cofondateur de [Dreaminzzz](#), un masque connecté pour accompagner les soins,

Écrit par le 23 juillet 2024

la relaxation, ou encore le sport, via l'autohypnose.

Cette opération a permis aux élèves du Lycée Louis Pasteur de découvrir le parcours de l'idée jusqu'à l'internationalisation d'une startup et de préparer leur semaine de création de startup qui se tiendra en décembre, comme chaque année.



Dylan Duplan (à gauche) et Sébastien Giband (à droite) ont présenté leur startup de livraison locale et express aux élèves de terminales du Lycée Louis Pasteur © DR

J.R.

Ecrit par le 23 juillet 2024

A Apt, ces entrepreneurs qui veillent sur nos aînés en Ehpad



A Apt, deux autodidactes ont développé une prouesse technologique au service de nos aînés en Ehpad. Rencontre avec les fondateurs d'EEC technologies, à la recherche de 'bêta testeurs'.

« En trois ans, on en a pris dix », nous confie Matteo Gachon au cœur de la Voûte, cet espace collaboratif à l'aura mystique. Et pour cause, le coworking abritait autrefois une abbaye transformée en couvent. Non loin des falaises ocre, une amitié de vingt ans et la passion pour l'informatique se mettent au service de nos doyens. Derrière leur apparence ordinaire et leur sourire candide, les maestros de l'algorithme sont d'ingénieurs visionnaires. Exit la bête noire qui suscite les appréhensions les plus vives, l'intelligence artificielle sociale et solidaire exécute ce qu'on lui demande.

[Andrea Pozzo](#) et [Matteo Gachon](#), la trentaine, nous détaillent les 1001 technologies condensées dans leurs bijoux : des petits capteurs blancs et discrets. Ils nous expliquent dans quelles mesures ces objets

Ecrit par le 23 juillet 2024

installés dans les chambres en Ehpad peuvent prévenir la dépendance et alerter des chutes. A Apt, les entrepreneurs ont pu s'enrichir d'une multitude de réseaux professionnels et institutionnels. « On a eu beaucoup de mains tendues, peut-être plus d'opportunités que si on s'était installé à Avignon. Il y a un vivier de personnes bienveillantes et très compétentes », se réjouit Matteo Gachon.

De leur installation jusqu'à l'accompagnement financier en passant par la prospection, les acteurs économiques de la vie locale ont tous prêté main forte pour une implantation réussie. Après plusieurs années de labeur, les associés ont développé un outil technologique capable de comprendre et d'identifier des situations à risques chez des personnes âgées. Une intelligence artificielle anticipe donc les risques, en prévenant la famille des changements d'habitudes constitutifs d'un glissement vers la dépendance et prévient l'entourage direct en cas d'urgence. Le dispositif respecte la vie privée puisqu'il n'intègre ni micro, ni caméra. Il a l'avantage d'être complètement autonome, ne requiert aucune action. La solution utilisée en Ehpad évite un maintien au sol prolongé entraînant des conséquences souvent pires que la chute elle-même.



Ecrit par le 23 juillet 2024

Le boîtier à gauche centralise les données des capteurs (droite) installés dans la chambre. Photo: Linda Mansouri

Le message WhatsApp

Première rencontre en classe de sixième. Déjà jeunes, les deux amis se passionnent pour l'informatique. Ils montent des PC ensemble, interconnectent les ordinateurs pour faire du jeu en réseau local. « On n'a jamais été trop scolaire », admet Matteo. Ils se retrouvent à Lyon, fac d'histoire pour l'un, fac de droit pour l'autre. En parallèle de la licence, les ingénieurs en herbe font de la domotique, « pour s'amuser ». Ils explorent alors plusieurs types de technologie qui automatisent la maison. Rapidement, Matteo évoque ses grands-parents âgés de 90 ans.

Sa grand-mère se retrouve un jour toute seule pendant un mois, à deux heures de voiture de sa fille unique. « Elle a l'habitude de m'envoyer un message sur WhatsApp tous les jours, je sais ainsi ce qu'elle fait », explique Matteo qui un jour est pris de panique. Si mamie chute juste après l'envoi d'un message, qui le saura ? Combien de temps restera-t-elle au sol avant que quelqu'un ne s'en aperçoive ? Pour éviter ce scénario angoissant, il installe des capteurs de mouvement chez elle. « J'ai commencé à constituer une 'timeline' avec les informations de mouvement collectées », explique le fondateur dont l'entourage trouve le concept fascinant et demande même à l'installer chez ses grands-parents. « Ils voulaient que je développe ce produit », se remémore Matteo. Voilà qui n'est pas tombé dans l'oreille d'un sourd.

Comment veiller sur nos aînés en s'assurant que leur dignité reste intacte... Crédit: EEC Technologies

L'aventure commence

Matteo, alors commercial, soumet le projet à Andrea Pozzo, qui exerce dans le dépannage informatique. Les deux se mettent aussitôt en selle. « On aspirait à faire quelque chose d'utile », un challenge se profile : améliorer pas à pas la première solution créée. Au total, 11 natures de détection sont intégrées dans le système. Les capteurs sont capables de détecter un panel d'indicateurs : mouvement, température, hydrométrie, taux d'UV, activité électrique, gaz, monoxyde de carbone, pour ne citer qu'eux. Un exploit d'autant plus remarquable pour ceux qui ont appris l'IA via des tutos en anglais sur YouTube...

Grace à l'IA, les entrepreneurs constituent une empreinte des habitudes de vie de la personne que le système protège. EEC Technologies répond à deux objectifs : alerter les aidants et la famille en cas de chute, mais également comprendre le glissement vers la dépendance. « Notre valeur ajoutée, c'est faire de la prévention, de l'anticipation », résume Matteo.

La Bastide du Luberon à Robion ouvre très vite ses portes à cette nouvelle technologie aptésienne. « Il y a une espèce de dichotomie entre le méchant Ehpad et le gentil maintien en domicile. Des aprioris que l'on balaye une fois sur le terrain. Cela coûterait d'ailleurs plus cher d'avoir les services d'un Ehpad à domicile, puisqu'ils ne sont plus mutualisés », pointe Matteo. Huit capteurs pour quatre chambres sont alors installés, permettant une riche collecte d'informations grâce à un partenariat de terrain. Le duo

Ecrit par le 23 juillet 2024

dépose ensuite un dossier auprès de l'incubateur [Camina](#) et devient lauréat en 2019. Le marché centré sur le particulier dévie sur celui des Ehpad.

« On n'avait pas cette frappe commerciale pour le particulier et la technologie a un plus de mal à pénétrer les foyers », explique le fondateur. Un partenariat technologique est ensuite signé avec la Maison de retraite publique intercommunale de la Durance à Noves et Cabannes. « Nous avons réuni beaucoup de retours de la part des utilisateurs. L'Ehpad ne paie rien, en échange, le personnel nous fait des retours très importants pour le développement des fonctionnalités », souligne Matteo. Lauréat du [réseau Entreprendre](#), la startup sera soutenue par Initiative Terre de Vaucluse, Bpi France, CIC Avignon ou la French Tech Grande Provence. 100.000€ seront mis sur la table pour voir naître le bébé.



Les capteurs permettent d'alerter le personnel d'une chute mais également d'anticiper le phénomène de dépendance.

2 salariés pour 80 lits en Ehpad

« Les résidents en Ehpad sont généralement dans un degré de dépendance avancé, qui nécessite un encadrement important. La nuit, il y a deux salariés pour 80 lits en moyenne en France », indique Matteo.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Surprenant lorsque l'on sait à quel point la nuit rend vulnérable. Si une personne chute, elle est découverte uniquement au cours de la tournée du personnel. « Il faut savoir qu'au-delà de 45 minutes de maintien au sol, même si aucune contusion ou fracture n'est constatée, les dommages peuvent être très importants chez les personnes âgées : déshydratation, hypothermie, etc. », alerte Matteo.

[EEC Technologies](#) aide le personnel uniquement durant la nuit, grâce à un appel automatique en cas de chute. 606 Ehpad sont référencés en Paca, 122 dans un rayon de 50km autour d'Apt. Pour poursuivre son développement, la startup a besoin de 6 Ehpad au cours de la première année. Elle en appelle ainsi au 'bêta testeurs' pour enrichir sa technologie et se développer. « Environ 44% des établissements sont publics. Le Département a la gestion du bien vieillir au même titre que l'[ARS](#). Si une personne chute et se fait mal, c'est l'Assurance maladie qui paie les frais. Les chutes coûtent 2 milliards d'euros par an à l'Etat. Mon combat, c'est de faire comprendre que cette charge ne doit pas incomber uniquement à l'Ehpad », explique Matteo.

Une solution complètement autonome

Quinze jours d'apprentissage sont nécessaires pour créer une empreinte des habitudes. Combien de temps dort le résident ? A quelle heure se couche-t-il ? Combien de fois se lève-t-il dans la nuit ? Une personne qui se lève plus régulièrement peut par exemple révéler l'apparition d'une pathologie. « On a également incorporé un bandeau lumineux au niveau des plaintes de la chambre pour améliorer la visibilité et réduire encore plus le risque de chute », abondent les fondateurs.

La philosophie ? Proposer une technologie automatique, complètement autonome. Pas de bouton à actionner, de bracelet à saisir, pas besoin d'internet et une batterie qui peut durer des heures en cas de coupure d'électricité. « Quand l'IA analyse une décision, elle n'oublie aucun paramètre, même s'il y en a des millions. Dans ce domaine, le '[Machine learning](#)' sera toujours plus efficace qu'un être humain », précise Andrea Pozzo. Le boîtier gère entre 4 à 6 chambres et les piles des capteurs sont à changer une fois par an. La maintenance et la mise à jour se font à distance. « On a beaucoup travaillé sur la répliquabilité des systèmes, pour qu'un électricien soit capable d'installer notre outil très facilement, partout en France, » précise Matteo.

Ecrit par le 23 juillet 2024



EEC technologies recherche des bêta testeurs pour déployer sa solution innovante

IA sociale et solidaire

Ils en sont convaincus, avec la technologie, on peut faire beaucoup plus, avec autant de moyens. « L'IA représente pour nous une plus-value sociale, même si elle est perçue comme le robot qui va remplacer l'humain et tout contrôler. Une machine ne peut pas se voir prêter des intentions humaines. Elle n'est pas manipulatrice, elle fait ce qu'on lui demande de faire. On ne cherche pas à remplacer l'humain mais à maximiser son temps. Nous sommes une aide, pas un substitut », rappelle Matteo. Le slogan ? L'IA sociale et solidaire pour prendre le contre-pied.

[EEC Technologies](#) s'inscrit dans la société et sa métamorphose à venir. La durée de vie s'allonge, l'indépendance s'accroît, la technologie médicale avance. Le programme gouvernemental Ehpad « hors les murs » entend bien se projeter dans l'avenir. « Le babyboom va bientôt devenir papyboom. Un pic de personnes va atteindre un état de dépendance compatible avec l'Ehpad. Les pouvoirs publics ne pourront pas faire face à cette forte demande », analyse Matteo. Construire d'autres Ehpad ? Une solution coûteuse et un foncier qui manque cruellement. Avec ce programme, il s'agit d'accompagner les personnes à domicile, avec un service plus poussé que le service classique : auxiliaire de vie, infirmier, ASH, kinésithérapeutes, ergothérapeutes, etc. Un programme dans lequel les capteurs pourraient être une solution idoine au cœur des foyers. L'Ehpad se charge à ce moment-là d'alerter et de conseiller la famille en cas de prise en charge nécessaire au sein d'un établissement.

Écrit par le 23 juillet 2024

Oui aux investisseurs, non à la vente de données

Le concept plait, mais il séduit beaucoup d'investisseurs friands du commerce de données. « On ne veut pas vendre de données brutes, avoir ce genre de 'business model' ne nous intéresse pas. On utilise les données pour réalimenter notre IA et proposer un service toujours plus performant. On souhaite intégrer des actionnaires avec la même philosophie de développement. Que ce soit un fonds investissement, un industriel ou un business angel, il faut qu'il soit en phase avec nos valeurs. On n'a pas le couteau sous la gorge », concluent les fondateurs.

Voilà l'histoire de ces âmes gonflées d'une détermination naturelle, animées par la volonté de préserver la dignité de nos aînés. Rappelons-nous seulement que ces derniers étaient les premiers à nous tenir la main lorsque nous ne savions même pas encore marcher.

Plus d'informations sur EEC technologies, [cliquez ici](#).

La pépinière Créativa ouvre ses portes

Ecrit par le 23 juillet 2024



Créativa est la pépinière d'entrepreneurs du Grand Avignon. Depuis 1990, elle est au service des entreprises qui choisissent de s'y implanter. Avec plus de 110 entreprises hébergées, c'est la plus grande pépinière généraliste de la région sud. Ouverture des portes le 21 septembre !

L'équipe de Créativa vous a concocté une journée portes ouvertes aux petits oignons. Découvrez les prestations et les locaux, développez votre activité grâce aux partenaires et à leurs conseils d'experts et déambulez à la rencontre des entrepreneurs et des mentors. Un programme qui se déroulera le mardi 21 septembre 2021, de 9h00 à 16h00, au 546 rue Baruch de Spinoza, bâtiment Pierre Thomas, secteur Agroparc. « Notre mascotte Buzz tant appréciée de nos entrepreneurs sera à votre écoute au 04 90 23 67 67 ou par e-mail à contact@pepiniere-creativa.com si vous avez des questions. »

Qui est concerné ?

Cet événement d'adresse à différentes cibles : les porteurs de projet en cours de création d'entreprise, les néo-créateurs ayant créé une entreprise récemment, les entrepreneurs à la tête d'une entreprise en phase de croissance, les indépendants et les freelances.

Ecrit par le 23 juillet 2024

De nombreux atouts

La force de la pépinière ? Une implantation au cœur d'Avignon Technopôle, situé à 5 minutes de l'autoroute A7. On y trouve un véritable vivier de compétences composé de 300 entreprises, 5500 employés, 3 000 étudiants, 6 centres de recherche, un aéroport, un parc des expositions et 2 pôles de compétitivité. Au sein d'Avignon Technopôle on innove, on crée, on étudie, on embauche, on se rencontre, on partage et on mutualise les compétences.

Ce n'est pas tout. L'offre de locaux à tarifs attractifs adaptés à chaque activité, les services et outils mutualisés pour gagner du temps et de l'argent, l'accompagnement collectif et le mentorat, l'animation de la communauté Créativa, autant d'éléments qui forment un écosystème dynamique pour pérenniser les entreprises.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).