



Concours
d'aide à la création
d'entreprise

Cérémonie de remise des Prix Cré'ACC



Communiqué de presse, le 13 octobre 2014

5 créateurs bretons sous les projecteurs

Une belle soirée de remise des prix télévisée avec des créateurs bouillonnant d'idées et de créativité s'est déroulée dans le décor des JRCE.

Jusqu'à présent, la remise des prix du concours Cré'ACC se faisait lors de l'assemblée générale de l'Ordre des Experts-Comptables de Bretagne. Pour cette 12^{ème} édition, cette soirée a été organisée le jeudi 09 octobre au cœur du salon des JRCE et pour la première fois, elle était télévisée et diffusée sur l'intégralité des chaînes bretonnes TVR pour l'Ille-et-Vilaine, Tébéo pour le Finistère, et Tébésud pour le Morbihan.

Stimuler la création d'entreprises et encourager les créateurs à se faire accompagner (2 ans d'accompagnement par l'expert-comptable de son choix offert à chaque lauréat) est la raison d'être de ce concours organisé par l'Ordre des Experts-Comptables de Bretagne et la remise des prix avait donc toute sa place au cœur des JRCE, que l'on pourrait renommer selon Jocelyn DENIS, parrain des JRCE et Président de Digitaleo, « Journées Régionales de la Créativité Etonnante ».

Les 800 experts-comptables et leurs 8 000 collaborateurs accompagnent aujourd'hui plus de 90% des entreprises bretonnes. Pierre BARREL, Président de l'Ordre, a introduit la soirée en rappelant que les experts-comptables accompagnent les créateurs d'entreprises depuis la naissance de leur entreprise jusqu'à leur développement. Et tout créateur accompagné à 3 fois plus de chance de réussir !

« De l'audace, de la ténacité, beaucoup de convictions, et de bons conseillers auprès de la CCI et les experts-comptables, sont indispensables car la création c'est un parcours jalonné parfois de difficultés » a ajouté Emmanuel THAUNIER, Président CCI RENNES. Le Réseau CCI Bretagne Entreprendre accompagne 7.000 porteurs de projets tous les ans. 12^{ème} édition des Cré'ACC, 17^{ème} des JRCE, les deux événements réunis ont permis une belle réussite.

Des projets récompensés de très haute qualité

On n'a sans doute pas fini d'entendre parler de ces jeunes chefs d'entreprise qui ont été mis en lumière ce 09 octobre et qui ont séduit l'auditoire par leur création performante, innovante et ludique dans des mondes très variés « le vin, le culinaire, le football, la biotechnologie, les capteurs intelligents. »

12 000 bouteilles immergées en baie de Morlaix

Amoureux de la mer, Ludovic LE GALL a non seulement reçu le prix « **2^{ème} vie professionnelle** » mais a également séduit le public avec son aventure sous la mer. Le public a voté en direct lors de la

soirée et lui a attribué le **prix COUP DE CŒUR**. Scaphandrier de formation, le Morlaisien **Ludovic Le Gall** a décidé d'allier son métier à sa passion pour le vin, en créant sa marque «Vind'O». Depuis 2007, il donne une saveur particulière à ses bouteilles, en les immergeant plusieurs mois aux abords du château du Taureau. Le vin est ensuite commercialisé auprès de restaurateurs, caves, particuliers ou lors d'évènements (Salon du vin et de la gastronomie etc.) ou encore par la vente par correspondance.

Une amitié de 25 ans et une passion commune : le football

Sébastien DESTOC et Willy PIROIS se sont vus décernés le **prix Jeune de moins de 30 ans** pour leur projet **FOOT AIR**, un concept original et ludique de village évènementiel gonflable consacré au football et à ses pratiques diversifiées : foot à 5, freestyle, stand tennis ballon, panna K.O, tir de puissance et précision. L'idée est née au Stade Rennais pour qui Sébastien propose des démonstrations de freestyle. Un terrain de foot à 5 unique en son genre. Le terrain gonflable en air ventilé et son gazon synthétique dernière génération assurent plaisir et convivialité aux joueurs de tous niveaux. Une formule clé en main est proposée comprenant l'installation/démontage du village, son animation et sa sécurité.

Where is Tom ?

C'est le nom donné par **Thomas COLIN** à son restaurant ambulant aménagé dans un ancien bus londonien. Et pour mener à bien ce projet pour le moins insolite, un an et demi auront été nécessaire au jeune entrepreneur qui a remporté le **prix Entreprise de moins de 6 mois**. Ce restaurant itinérant est équipé d'une cuisine professionnelle très polyvalente ainsi que d'une salle située à l'étage ayant une capacité de 32 places assises. Une cuisine originale et inventive propose de découvrir des plats « made in bus » issus de la street food internationale mijotés à l'aide de produits frais, locaux et de saison. Ce « food truck » qui sillonne la périphérie de Lorient ne stationnera jamais plus de deux jours au même endroit et pour le retrouver, il suffit de se rendre sur sa page facebook. Thomas et son équipe n'ont pas fini de parcourir les routes bretonnes pour le plus grand plaisir de tous les gourmands.

Une start up prometteuse

Nathalie MAUBON a reçu le **prix Création au féminin** pour sa start up **HCS PHARMA**. Elle œuvre dans la recherche cellulaire. Une réussite née de la volonté de sa créatrice. Ce docteur en biologie a travaillé pendant 10 ans dans l'industrie pharmaceutique et a un objectif bien précis : innover dans le domaine de la recherche. Pour cela, elle compte s'appuyer sur le développement d'une nouvelle technologie innovante : l'imagerie cellulaire qui permet aux chercheurs de tester plusieurs molécules sur des pathologies comme le cancer ou la maladie de parkinson. Sa start up se veut « une société de biotechnologie tournée vers le service en R&D auprès de l'industrie pharmaceutique et d'autres sociétés de biotechnologie. »

Le prix de l'innovation a été décerné à **Ulrich ROUSSEAU** pour sa jeune start up rennaise **Wi6labs**. Formée d'une équipe de huit ingénieurs, elle conçoit et développe des réseaux de capteurs intelligents, sécurisés, sans fil et à faible consommation d'énergie pour les applications où l'accès aux réseaux est difficile. Wi6labs a placé la contrainte énergétique au cœur de ses préoccupations : la sobriété énergétique de leurs capteurs permet aujourd'hui d'atteindre une autonomie de plusieurs années. Elle développe des technologies de récupération d'énergie ambiante (photovoltaïque, mécanique, thermique) pour, à terme, rendre nos capteurs totalement autonome.

Les partenaires du concours Cré'ACC étaient présents pour féliciter ces jeunes créateurs : La Chambre de Commerce et d'Industrie de Région Bretagne, le réseau des technopoles de Bretagne, l'INPI, l'Incubateur Produit en Bretagne, Initiative Bretagne, le réseau Entreprendre Bretagne, le Crédit Mutuel de Bretagne, la Banque Populaire de l'Ouest, AG2RLa Mondiale, Groupama, Radiance Groupe Humanis.

Contact presse : Christèle SALMON – Responsable communication – csalmon@bretagne.experts-comptables.fr