

# La création d'entreprise

**ENTREPRISES.** Envie de liberté, besoin d'aller voir ailleurs, nécessité de reconversion, soif d'entreprendre. Un beau jour, ils ont décidé de changer de vie et de se lancer dans la création d'entreprise. A une exception près, celles et ceux que nous avons rencontrés ont un point commun: ils ont été suivis par des professionnels de l'accompagnement à la création d'entreprise, la BGE d'Epône ou la plateforme Initiative du Mantois. Récits et témoignages d'aventures humaines.

## Daniel: des cahiers d'écoliers au fournil du boulanger

La voix douce a un petit parfum d'anis. Daniel Boitart a grandi à Marseille avant de parcourir la France. Insti' heureux, il est devenu un boulanger heureux. Comment est-il passé du tableau noir au pétrin?

« J'ai été enseignant pendant 25 ans, instituteur et directeur d'école. J'ai changé régulièrement de poste. Le dernier que j'ai occupé était très beau. Les dix dernières années, j'ai fait la classe aux gens du voyage. Ma classe, c'était un camping-car ! », raconte Daniel. Alors pourquoi l'a-t-il quitté lui qui s'y plaisait tant? « Ce poste était fragilisé par la politique du moment. S'il venait à être supprimé, je ne me voyais pas revenir à un poste classique. Et puis à la quarantaine passée, j'avais envie de faire autre chose, de faire quelque chose de mes dix doigts. Bref, je me questionnais ».

Finalement, il ne s'est pas interrogé très longtemps: « Benoît Delmotte m'a expliqué qu'il souhaitait installer un boulan-



L'ancien instituteur a ouvert une boulangerie bio dans le bâtiment de la Biocoop à Epône.

ger à la Biocoop d'Epône et m'a proposé le projet. Jusqu'à maintenant je faisais du pain, mais seulement pour les amis et je plafonnais. Je me suis pourtant surpris à lui dire : "je ne te dis pas non" ». Entre-temps, il avait fait la connaissance d'Hervé, un

boulangier bio atypique installé dans le Val d'Oise qui lui avait donné quelques conseils.

L'envie, le projet, la rencontre avec un professionnel prêt à lui transmettre son savoir-faire: les trois éléments étaient réunis pour qu'il quitte l'Education na-

tionale et rentre dans le boulangier. Mais la reconversion a été longue et patiente.

Pendant 3 ans, Daniel est allé se former chez son ami Hervé un jour par semaine et pendant les vacances scolaires. « Pour ouvrir la boulangerie, il fallait un CAP. Avec Hervé, j'avais appris beaucoup. Mais je ne savais pas utiliser les machines de la boulangerie conventionnelle. Il a fallu que je trouve un autre boulanger pour compléter ma formation. »

En juin 2010, notre instituteur obtient son CAP de boulanger. Neuf mois plus tard, le Fournil de la Couronne des Prés ouvre au sein de la Biocoop d'Epône.

Ses pains bio à la croûte croustillante, à la mie savoureuse, alimentent un réseau de Biocoop, plusieurs AMAP, et les cantines scolaires de Mantes-la-Ville et Ecqueville. Le Fournil emploie quatre salariés. L'un de ses objectifs aujourd'hui: participer à la recherche de blés anciens adaptés à notre région.

F.C.

## 10 conseils pour les créateurs d'entreprises

**1 Etre motivé :** un projet de création ou de reprise d'entreprise, c'est un parcours avec des hauts et des bas et la motivation est un moteur essentiel

**2 S'assurer du soutien moral de vos proches.** Il faut qu'ils soient prêts à accepter des changements de situations, d'horaires, de disponibilité.

**3 Rechercher des conseils de professionnels.** Ne vous fiez pas seulement aux conseils d'amis, ni aux informations trouvées sur Internet. Un professionnel de l'accompagnement à la création d'entreprise vous donnera toujours un conseil personnalisé actualisé et un avis extérieur et neutre.

**4 Ne pas brûler les étapes.** Etude de marché, formations spécifiques, montage financier, choix juridique, business plan, recherche de financement. Il est essentiel de travailler étape par étape et dans le bon ordre.

**5 Se préparer au métier de chef d'entreprise.** Etre chef d'entreprise, ce n'est pas seulement être un bon technicien dans son métier. C'est aussi savoir gérer et vendre. Il est important de réaliser une enquête approfondie sur son futur métier, en rencontrant des professionnels dans sa branche d'activité, en validant ses compétences et sa motivation, en se formant à ce nouveau métier. Il existe des dispositifs comme la couveuse d'entreprise pour tester vos projets grandeur nature avant de vous lancer.

**6 En parler autour de soi et aller sur le terrain.** Il faut activer votre réseau et le développer. Ne restez pas seul! Pour faire une bonne étude de marché Internet ne suffit. Il est nécessaire de réaliser une enquête sur le terrain.

**7 Faire un business plan.** C'est un outil indispensable pour valider son projet, définir ses orientations commerciales, évaluer ses besoins pour démarrer l'activité dès la création de l'entreprise.

**8 Ne pas mettre toutes ses économies dans le projet sans négliger la trésorerie de démarrage.** Après la création il faut pouvoir faire face à des imprévus et il est toujours plus facile de trouver des financements avant la création que 6 mois plus tard.

**9 Etre très prudent si vous vous associez.** Attention un ami de 20 ans n'est pas forcément l'associé idéal! Il faut bien vérifier que vos associés ont les mêmes objectifs que vous.

**10 Ne pas négliger la crise, mais ne pas être, non plus, aveuglé par elle.**

Cette rubrique a été réalisée avec la BGE à Epône.

## Alexandra : de prof à traiteur

Elle est ce que l'on appelle une Mom'preneur. Il y a un an, Alexandra Goulier a créé son entreprise de traiteur à domicile, à Montalet-le-Bois. Cette professeur d'anglais à Sartrouville a voulu concilier sa passion pour la cuisine et sa vie de maman de deux enfants.

« Après mon congé parental de trois ans, mon statut d'enseignante avait été modifié. Il fallait que je fasse quelque chose. J'ai donc pris un congé d'éducation de jeunes enfants et suivi une formation en pâtisserie. » En mars 2012, le jour de l'anniversaire de sa fille, Alexandra Goulier se lance et crée O'Deli d'Ally, entreprise de traiteur "food fingers", comprenez "tout ce qui se mange avec les doigts".

« Je réalise des buffets salés et/ou sucrés pour les particuliers et les entreprises. » Elle reconnaît passer « avec bonheur et plaisir » jusqu'à 4 h à réaliser des décors pour des gâteaux d'anniversaire, à transformer la cuisine familiale en véritable laboratoire culinaire mais « je fais ce que j'aime, comme je veux et quand je le veux. »

Sa priorité reste le bien-être de ses enfants qui sont les premiers à encourager leur maman à confectionner des chouquettes ou des financiers maison. « Je travaille essentiellement quand ils sont à l'école ou une fois couchés. Histoire de vivre ma passion tout en les voyant grandir. »

D. G.

O' Deli d'Ally. 06 17 49 43 87. www.odelidally.com



Alexandra Goulier prépare des buffets pour particuliers et entreprises.

## L'auto-entreprise: un bilan mitigé

Les Yvelines sont passées de 4308 créations d'entreprise en 2000 à 13984 en 2010 (12212 en 2012). Le département est-il devenu, en une décennie, champion toutes catégories de l'attraction économique? « La mise en place du régime d'auto-entrepreneur en 2009 a littéralement fait exploser la création d'entreprise. Mais il faut être prudent car cela a également posé un voile sur la réalité du dynamisme économique. Aujourd'hui, plus de 50 % des créations sont faites sous le régime de l'auto-entreprise. Plus de 50 % de ces auto-entrepreneurs étaient des chômeurs, des personnes qui ne trouvant plus d'emploi se sont dit: "Je crée le mien" », explique Vincent Dubost, du pôle création d'entreprise à la BGE\* des Yvelines installée à Epône.

« Mais ce n'est pas parce que l'on crée une auto-entreprise que l'on crée un emploi



Vincent Dubost, responsable du pôle création d'entreprise à la BGE à Epône.

viable. Beaucoup ne vivent pas de l'auto-entreprise ou ont un revenu proche du SMIC, voire du RAS », poursuit Vincent Dubost qui voit tout de même dans la formule un aspect positif: « Cela peut être un tremplin pour les jeunes qui ont des idées et qui peuvent les tester grâce à ce régime. »

\*La BGE est spécialisée dans l'accompagnement personnalisé des créateurs et repreneurs d'entreprise. Bâtiment de la Biocoop, 6 Ave de la Mauldre, à Epône. Tél : 01 30 91 32 32

# a changé leur vie

## Corinne ou le pouvoir des fleurs

Après 13 ans de bons et loyaux services chez Selmer, où elle réalisait des soudures à l'étain toute la journée sur des instruments de musique, des soucis de santé obligent Corinne Dubois à changer de vie. « Cela me trottait depuis longtemps de devenir fleuriste. J'ai eu immédiatement envie de faire une reconversion », explique celle qui tient aujourd'hui la boutique Magik Flore à Limay.



Corinne Dubois est fleuriste à Limay.

Pendant six mois, elle apprend à Paris les rudiments du métier. « Je me suis offerte cette école avec ma prime de licenciement... », confie-t-elle dans un sourire.

Le coup de foudre avec les fleurs est immédiat dès les premières minutes. « J'ai immédiatement su que c'était cela que je voulais faire », se souvient-elle.

En sortant de l'école, elle n'a qu'une idée en tête : ouvrir sa boutique. « J'ai énormément été suivie et encadrée

par la boutique de gestion. Et puis avec mon époux, nous avons pris le temps de trouver le fonds de commerce qui nous plaisait », poursuit Corinne Dubois.

Depuis 11 mois, son rêve s'est réalisé. « Je suis très heureuse parce que cela marche bien. Mais je sais que le plus dur est à venir, notamment avec les charges à payer... »

Mais le bonheur de travailler au milieu des fleurs lui fait tout oublier. « Je suis vraiment dans mon élément lorsque j'évolue dans ma boutique. J'ai mes habitudes et le contact avec le client est quelque chose de tellement agréable ! »

Magik Flore, 7 rue de l'église à Limay. 01 34 97 64 57.

## Céline Chérel : des chiffres à l'anglais



Céline Chérel a créé La petite école bilingue à Gargenville.

Céline Chérel a ouvert les portes de sa petite école bilingue et accueille depuis le mois de janvier ses premiers élèves, au 6 rue Gambetta à Gargenville.

« Quand je ne trouve pas ce que je cherche, je le crée

moi-même », assure cette ancienne expert-comptable qui, face à la pénurie d'écoles bilingues en Ile-de-France, s'est décidée il y a trois ans à ouvrir sa propre école privée bilingue. Son établissement s'adresse aux enfants de 2 ans et demi à 6 ans et repose sur

la pédagogie Montessori qui a pour objectif de pousser « l'enfant à devenir autonome et responsable ». La nouvelle directrice ne compte pas en rester là : « Si l'expérience est convaincante, j'espère créer d'autres écoles bilingues. »

## Céline : de la comptabilité aux produits bio

Il y a quatre ans Céline était une jeune femme seule et déprimée. Aujourd'hui, à 34 ans, c'est une jeune maman épanouie qui allie à merveille l'arrivée d'un second bébé avec l'ouverture d'une boutique de produits bio à Bonnières. « C'est un changement radical. Ma vie a pris un nouveau visage. Mes amis n'en reviennent pas ! »



Céline Piquet a ouvert un magasin de produits bio dans le centre ville de Bonnières.

Comptable de formation, elle avait suivi les cours du soir au CNAM. « C'était un gros investissement personnel pour gravir les échelons et devenir contrôleur de gestion. Mais je n'ai eu aucune reconnaissance dans mon travail », explique-t-elle.

En 2011, elle décide de tourner la page. Elle quitte sa société de courtage en assurances par le biais d'une rupture conventionnelle. « Je voulais être indépendante, me mettre à mon compte. C'est un projet dont je rêvais depuis plus de 10 ans », raconte Céline.

« J'avais commencé ma carrière professionnelle au service comptable d'une société de La Rochelle spécialisée dans

l'épicerie sèche en bio. C'est un domaine que je connaissais bien et il était important pour moi de commercialiser des beaux produits, des choses dont je pouvais être fière ». Son choix est fait : elle ouvrira un magasin de produits bio dans le centre-ville de Bonnières à quelques centaines de mètres de sa maison. Fini la routine « métro boulot dodo ». « Mais attention je n'y suis pas allée tête baissée. Je savais que dans la création d'entreprise il y a des risques. J'ai pris le temps de la réflexion ? J'ai cherché à mettre un maximum d'atouts de mon côté ». Etude de marché, business plan, choix

de la formule juridique (une SARL pour protéger sa famille). Bien qu'elle ait des compétences dans la gestion, elle a choisi de se faire aider par la chambre de commerce et par la BGE d'Épône. Elle a même suivi une formation.

« Ce qui a le plus étonné tout le monde c'est que je mène de front la création de mon entreprise avec une seconde grossesse », souligne-t-elle avec un brin de fierté. Il aura fallu 9 mois aux deux pour voir le jour !

Natur'ô bio, 18 rue Marcel Sembat, Bonnières. Tél 01 30 98 94 02/ 06 27 88 12 64

de la formule juridique (une SARL pour protéger sa famille). Bien qu'elle ait des compétences dans la gestion, elle a choisi de se faire aider par la chambre de commerce et par la BGE d'Épône. Elle a même suivi une formation.

« Ce qui a le plus étonné tout le monde c'est que je mène de front la création de mon entreprise avec une seconde grossesse », souligne-t-elle avec un brin de fierté. Il aura fallu 9 mois aux deux pour voir le jour !

Natur'ô bio, 18 rue Marcel Sembat, Bonnières. Tél 01 30 98 94 02/ 06 27 88 12 64

## Patrick profession taxi

Un premier licenciement, trois heures de route tous les jours pour se rendre à son nouveau boulot, une perte d'autonomie dans son travail et un second licenciement en 2010 ont eu raison de la vie de salarié de Patrick Marouzé. A 48 ans il a dit adieu la gestion de stock et la logistique dans le transport, une branche dans laquelle il avait fait son chemin en se formant sur le tas.



Patrick Marouzé avait besoin d'indépendance et de liberté : il les a trouvées en devenant taxi.

« Se retrouver sur le marché du travail sans diplôme c'est compliqué. Et puis j'avais envie d'être indépendant. Je savais que dans ma commune à Houdan, un des taxis vendait sa licence. J'aime conduire et j'apprécie le contact humain. J'ai pensé que ce serait une bonne reconversion », explique Patrick Marouzé.

Il présente son projet à Pôle Emploi et trois mois plus tard se trouve en formation : Réglementation, gestion, code de la route au programme : « Je n'étais pas retourné sur les bancs de l'école depuis 29 ans. Je révisais jusqu'à une heure du matin ! » 10 mois plus tard, il avait passé les différentes éta-

pes des deux examens obligatoires pour exercer le métier. « Il faut être motivé. Même si on critique, il faut reconnaître que l'on est vraiment soutenu par les dispositifs d'aide publique. J'ai pu avoir le prêt NACRE et le prêt d'honneur à taux zéro. Sans cela, la ban-

que n'aurait pas suivi. » Aujourd'hui, quand le portable sonne Patrick Marouzé s'installe dans sa confortable Mercedes noire. En route pour une nouvelle course. Il goûte chaque jour sa nouvelle liberté. Taxi de la Tour : 06 11 09 01 01