



Le projet de pôle d'économie numérique prend forme au Pays des Olonnes. Oceanet Technology, société spécialisée en informatique et basée à Nantes, a décidé d'implanter aux Sables d'Olonne un Data Center (centre informatique d'hébergement de données). Cette implantation est le fruit de la mobilisation de Vendée Expansion, de la Communauté de Communes des Olonnes et d'Entreprises des Olonnes pour créer au Pays des Olonnes un pôle d'économie numérique. Le pôle sera situé à proximité du nouvel hôpital. Il a vocation à attirer des entreprises du secteur de l'informatique et à devenir un outil important du développement du littoral vendéen.

LE CMFP
OUVRE SES PORTES

À Fontenay-le-Comte, le CMFP (Centre Militaire de Formation Professionnelle) forme 1600 stagiaires par an, venus des trois armées et de la Gendarmerie Nationale. Les 22 et 23 septembre prochains, le CMFP s'ouvre au public. Le 22 septembre, rendez-vous à la salle René Cassin pour un Forum Emploi. Le 23 septembre, de 10h à 19h, le CMFP organise sa journée portes ouvertes. Grâce à un accompagnement personnalisé et un large choix de formations, les conditions de retour à l'emploi sont très positives. À l'issue des formations, 93% des stagiaires ont obtenu leur diplôme et trouvé un travail dans les six mois.

Renseignements : 02 51 53 46 12, 02 51 53 46 04, www.defense-mobilite.fr

PLESSIS BERGERET :
UN NOUVEAU SOUFFLE



Yves Auvinet, conseiller général du canton des Essarts et Bruno Retailleau, président du Conseil général devant l'étang mis à sec.

Véritable poumon vert situé à quelques kilomètres de La Roche-sur-Yon, le site du Plessis-Bergeret fait actuellement l'objet d'un vaste programme de réaménagement. « Ce site remarquable a longtemps été un lieu de rassemblement pour les Yonnais, explique Yves Auvinet, conseiller général et maire de La Ferrière, sa remise en état permettra de mieux protéger le site et de le rendre plus accessible aux piétons et aux cyclistes ». Actuellement, des travaux sont réalisés sur les boisements afin de mieux préserver la diversité de la faune et de la flore locales. Le site accueille en effet chênes, charmes, osmondes royales mais aussi pics noirs ou sérotines communes. Les travaux se termineront d'ici la fin de l'année.

ENTREPRISE / BURGAUD CONQUIERT LE MONDE DE LA HAUTE GASTRONOMIE

LE CANARD VENDÉEN DANS L'ASSIETTE
DES GRANDS CHEFS

Restaurant de la Tour d'Argent, Maison Troisgros, Thierry Drapeau... ces grands noms de la gastronomie française font tous le choix des canards Burgaud de Challans. Attachée à la tradition, la société vendéenne propose un canard d'exception que l'on s'arrache jusqu'au Japon.

Quand il s'agit de mettre du canard à la carte, c'est vers la Vendée que les grands chefs se tournent. Plus précisément vers la maison Burgaud, à Challans, réputée depuis trois générations pour fournir des canards d'exception. Pour retrouver la trace des canards de la maison Burgaud servis sur les plus prestigieuses tables du monde, c'est au cœur du marais breton vendéen qu'il faut se rendre.

« Une viande tendre et savoureuse »

À Saint Urbain par exemple, Dominique Chantreau élève les canards tant convoités. « Ici, les animaux ont de l'espace, la densité est très faible, explique l'éleveur qui veille scrupuleusement à la bonne santé des canards pendant huit semaines.

« Alimentation, environnement, bien-être... Nos exigences avec les éleveurs sont fortes, explique Liliane Burgaud, dirigeante de l'entreprise.

Le canard est ensuite étouffé afin que la viande conserve le sang. « Cette méthode d'abattage traditionnelle est notre spécialité, 90 % des demandes de nos clients se font sur le canard au sang, explique Liliane Burgaud. Avec cette méthode, la viande a plus de saveur et elle est plus tendre ».

La réputation des canards Burgaud doit beaucoup à la Tour d'Argent avec la fameuse recette de canard au sang créée en 1890 : le « caneton Tour d'Argent ». Depuis, les canards de la maison Burgaud ont conquis de très nombreux chefs en France



Liliane Burgaud, dirigeante de la société Burgaud et Dominique Chantreau, éleveur à Saint-Urbain, au cœur du marais breton.

et à l'étranger. « Aujourd'hui, l'export représente 50 à 60 % de notre activité, précise Liliane Burgaud. Si le canard vendéen séduit l'Europe entière, c'est en Asie qu'il est aussi tout particulièrement apprécié. « Nous vendons au Japon où il y a une vraie recherche de produits d'exception typiquement français ».

Le canard Burgaud à Versailles

Le canard Burgaud est également souvent la vedette d'événements culinaires. « Nous avons eu la chan-

ce de participer à de grands événements comme lors d'un grand dîner au Château de Versailles pour célébrer le classement de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'Unesco, poursuit Liliane Burgaud.

La recette du succès de cette entreprise familiale? « Ce que nous faisons, c'est de l'artisanat, dans le respect de la tradition et d'un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations. Le bouche à oreille dans le monde de la haute gastronomie a fait le reste ».

EMPLOI / L'ASSOCIATION EGEE AIDE LES JEUNES

LES BONS CONSEILS POUR L'EMPLOI

Animée par d'anciens cadres ou dirigeants d'entreprise, l'association EGEE (Entente des Générations pour l'Emploi et l'Entreprise) se mobilise auprès des plus jeunes pour faciliter leur intégration professionnelle. En Vendée, le travail de l'association se concentre tout particulière-

ment sur les scolaires. « On leur propose notamment une première formation aux techniques du recrutement, explique René Maigne, délégué de l'association en Vendée. Rechercher une offre, la lire, la décortiquer mais aussi faire son CV, simuler des entretiens, étudier les pistes d'amélioration... Les « anciens » éclairent les plus jeunes sur tous ces aspects particulièrement cruciaux lors de la recherche d'un premier emploi. Au total, ils sont une dizaine d'anciens cadres à accompagner les jeunes. Nous voulons leur transmettre une vision positive de l'entreprise ainsi que le sens de l'investissement », poursuit René Maigne. L'association accompagne également des demandeurs d'emploi ainsi que des créateurs et repreneurs d'entreprise. L'association recherche toute l'année des bénévoles.

Renseignements : 06 75 01 61 01

COVOITURAGE / INTERENTREPRISES

DEUX SITES À LA MONGIE

À suivre sur
www.vendee.fr



Avec le site internet et les aires de covoiturage, rien de plus simple que de covoiturer en Vendée.

Depuis la fin août, deux nouveaux points stop covoiturage ont été installés rue de la Mongie et rue de l'Arée sur le Vendéopôle de la Mongie aux Essarts et à Sainte-Florence. Ces panneaux ont pour objectif de

sensibiliser les salariés du Vendéopôle à la pratique du covoiturage et ainsi de renforcer la dynamique de ce mode de déplacement impulsé par le Département grâce à la labellisation d'une cinquantaine d'aires de covoiturage et du site : www.covoiturage.vendee.fr.

Une mise en relation facilitée

Pour cela il est proposé aux entreprises du Vendéopôle de transmettre un code à leurs salariés afin de leur permettre, lorsqu'ils s'inscriront sur le site, d'être rattachés à un compte unique. Un rattachement qui facilitera la mise en relation et favorisera la création de groupes de covoitureurs interentreprises pour les trajets domicile-travail.

AMÉNAGEMENT / ESTACADE DE LA TRANCHE

UN BALCON SUR L'OCÉAN

Voilà quelques semaines que La Tranche-sur-Mer a retrouvé son estacade. Promeneurs, pêcheurs et passagers à destination des îles de Charente-Maritime peuvent à nouveau parcourir les 120 mètres de cet ouvrage emblématique du patrimoine tranchais construit en 1971.

Un ouvrage rehaussé d'un mètre

C'est lors de la tempête Xynthia, en février 2010 que l'estacade a été durement mise à mal. Les travaux entrepris ont donc permis de reconstruire l'ouvrage en tenant compte des leçons de la tempête. Le plancher a ainsi été rehaussé d'un mètre. « Les travaux ont été l'occasion d'apporter de nombreuses améliorations, explique Marcel Gauducheau, conseiller



Marcel Gauducheau, conseiller général du canton de Moutiers-les-Mauxfaits et Serge Kubrik maire de La Tranche-sur-Mer lors de la réouverture de l'estacade.

général du canton, le tout en respectant le style architectural d'origine, notamment avec le plancher et les garde-corps en bois ». Rebâtie sur ses fondations, l'estacade repose désormais sur une double ligne de pieux métalliques rehaussés d'1,2 mètre. Elle dispose d'une structure en métal qui favorise la transparence de l'ouvrage.

Cet été, c'est avec bonheur que Tranchais et visiteurs ont pu de nouveau arpenter cet ouvrage typique du paysage tranchais.



Les bénévoles de l'association EGEE proposent des simulations d'entretien d'embauche aux plus jeunes.

ENTREPRISE / PMT VENDÉE DIFFUSION SE LANCE DANS LE BIO
DES COQUILLES PLEINES D'IDÉES

Pour l'entreprise PMT Vendée Diffusion de La Barre-de-Monts, le succès est dans la coquille. Après avoir repris et développé la société il y a une dizaine d'années, Annabelle et Christophe Piberne se lancent aujourd'hui dans la production de plats cuisinés surgelés entièrement bio. Une première. Coquille à base de moules, cassiolette de crevettes, pétoncles farcies... toutes ces recettes bio sont élaborées par Annabelle et réalisées de façon artisanale dans l'atelier de La Barre-de-Monts.

Innovation et réactivité

« Aujourd'hui, l'innovation est la clé, explique Christophe Piberne, gérant de l'entreprise qui compte sept salariés. Nous sommes

constamment à l'affût de la nouveauté. Notre petite taille nous permet d'être très réactifs et ainsi d'être présents sur des secteurs qui ont le vent en poupe comme le bio ».



L'entreprise PMT Vendée Diffusion propose des plats cuisinés surgelés.