

## 2. LA FINALE CB/NANCY SERA RETRANSMISE A LA MEILLERAIE

La Finale de ProA CB/NANCY sera retransmise en direct le samedi 11 juin à 17H sur les 4 écrans haute définition de la salle de la Meilleraie.

Réservations le samedi 11 juin de 9h30 à 12h au Smash.

Ouverture des guichets à la salle à 16h.

Tarif entrée : 3€

**Tous en rouge et blanc pour supporter votre équipe de Cholet Basket !**

# La finale retransmise sur les écrans de la Meilleraie

La finale du Championnat de France de basket opposant Cholet Basket à Nancy sera retransmise en direct le samedi 11 juin à 17 heures sur les 4 écrans de la salle de la Meilleraie.

Les réservations auront lieu le samedi 11 juin de 9 h 30 à 12 heures au Smash. L'ouverture des guichets à la salle se fera à 16 heures. Le tarif d'entrée sera de 3€. A cette occasion Cholet Basket invite tous les supporters à se mettre en rouge et blanc pour supporter leur équipe. Les supporters seront nombreux également à Bercy. Outre le contingent de 3 000 places attribué au club, plusieurs centaines de Choletais ont pu se procurer des places en les achetant en ligne notamment. Au final, on peut espérer plus de 4 000 Choletais dans les gradins de Bercy. 67 cars transporteront tout ce beau monde dans la capitale.

A noter que les bureaux de Cholet-Basket sont exceptionnellement

fermés au public aujourd'hui mercredi 8 juin.

**Détenteurs du « Pack Bercy » :** l'horaire, le lieu de départ et le numéro du car car leur seront communiqués par mail (pour ceux qui ont fourni leur adresse courriel) et seront également mis en ligne sur le site internet de CB à partir du jeudi 9 juin 18 heures.

**Détenteurs du « Place Bercy » :** les modalités pour récupérer les places seront communiquées par mail (pour ceux qui ont fourni leur adresse courriel) et seront également mises en ligne sur le site internet de CB à partir du jeudi 9 juin 18 heures.

**Détenteurs du « Pack partenaires » :** les modalités pour récupérer les places seront communiquées par mail (pour ceux qui ont fourni leur adresse courriel) et seront également mises en ligne sur le site internet de CB à partir du jeudi 9 juin 18 heures.

## La finale sera retransmise à la Meilleraie

Comme l'an dernier, la finale de Pro A sera retransmise dans la salle de la Meilleraie. Les supporters de Cholet-basket qui ne pourront se rendre à Paris pour le match contre Nancy ment les retombées. Nous sommes pourront le suivre en direct, samedi 11 juin à 17 h sur les 4 écrans géants. Réservations le matin même de 9 h 30 à 12 h au Smash, ou aux guichets à partir de 16 h. Tarif : 3 €.

*Ouest France – Mercredi 8 juin 2011*



### 3. LES MEMBRE DE L'ÉQUIPE DE FRANCE SPECIAL OLYMPIQUE PARRAINÉS PAR L'ÉQUIPE DE CHOLET BASKET

## Cholet-basket ne pense pas qu'à la finale

**Bercy, J-4.** Après l'entraînement d'hier, les Choletais ont pris du temps pour des basketteurs déficients mentaux.

« **Tout le monde en place !** » Les joueurs de Cholet-basket se passent le mot. L'équipe de France de basket Special Olympics leur rend visite, à la Meilleraie, à la sortie de l'entraînement. Les Choletais apportent leur soutien à ce collectif, composé de joueurs souffrant de déficiences mentales. Ces derniers disputeront, fin juin, à Athènes, les championnats du monde de leur catégorie. « **Le principal sera de participer** », confesse avec le sourire leur entraîneur, qui reconnaît que le challenge s'annonce compliqué.

Les joueurs de CB ont pris le temps de poser pour la photo, à cinq jours de la finale du championnat de France qui les opposera à Nancy. Chacun d'entre eux a parrainé l'un

des membres du Special Olympics. Cette action s'inscrit dans le cadre d'un partenariat impulsé par Éric Girard, ancien coach de Cholet-basket et coordinateur national du Special Olympics. Une manifestation en ce sens avait déjà été organisée en novembre 2010, en amont du match d'Euroleague contre Sienna.

Une compétition que les Choletais retrouveront l'an prochain, sans passer par le tour préliminaire s'ils s'imposent samedi, à Bercy, pour la finale de Pro A. L'intensité de l'entraînement, hier, atteste de leur pleine motivation à l'approche de l'événement. Et a servi d'exemple aux joueurs du Special Olympics, en vue de leur importante échéance à venir.



*Chaque membre de l'équipe de France Special Olympics est parrainé par un joueur de Cholet-basket.*

## ► **Jeux mondiaux.** Cholet Basket a accueilli d'autres basketteurs



*L'équipe de France « Spécial Olympique » entourée des joueurs de CB.*

Du 20 juin au 5 juillet prochain se dérouleront, à Athènes, les Jeux mondiaux « Spécial Olympique » réservés aux déficients intellectuels. Pas moins de 180 délégations seront présentes à la cérémonie d'ouverture, qui se déroulera dans l'immense salle du Panathénaïkos.

Lundi, en fin d'après-midi, les joueurs de la région qui évolueront en équipe de France de basket, sont venus à la Meilleraie, voir ou s'inspirer de leurs copains de Cholet Basket qui peaufinaient leur entraînement en vue de Bercy. Pour Eric Girard, responsable des

équipes de France de basket masculine et féminine, ces Jeux mondiaux se préparent longtemps à l'avance. « Pour ce grand événement, explique le coach, nous avons organisé depuis 7 mois des entraînements bien spécifiques. Les équipes ont fait le lever de rideau du jubilé de Ron Anderson à La Séguinière et participé à quelques matchs dans la région. Nous croyons en nos chances, car les équipes se retrouvent par poule et niveau. Un seul regret, 80 pays retransmettront l'ouverture de ce Spécial Olympique et malheureusement la France ne compte pas parmi ces 80 pays. »

## **RENCONTRE AVEC LE DEPUTE-MAIRE DE CHOLETET PRESIDENT DE LA CAC**



*Ven. 3 juin : avant une journée «détente» au Puy du Fou, Gilles Bourdouleix, maire de Cholet et président de la CAC, a félicité les joueurs de Cholet Basket pour leur nouvelle qualification à la finale des play-offs, en présence des membres du Conseil d'Administration du club.*

*Synergences Hebdo – Vendredi 10 juin 2011*



#### 4. DES NOUVELLES DE RODRIGUE BEAUBOIS

## **Euro 2011 : Beaubois dit (presque) non**

En marge de la finale NBA, à laquelle le meneur français des Dallas Mavericks n'a qu'une infime chance de prendre part, Rodrigue Beaubois a confirmé que sa venue en sélection cet été était très hypothétique. Blessé au pied gauche l'été dernier, peu avant le Mondial, opéré en août, Beaubois, qui n'a joué que 28 matches cette saison (8,4 pts, 2,3 passes), n'est absolument pas rétabli. « *Il y a des hauts et des bas avec mon pied. Chaque jour, c'est un peu différent. Une fois que la compétition sera terminée, c'est clair que je vais prendre soin de ce problème. J'irai voir des spécialistes, peut-être même qu'il faudra refaire quelque chose dessus* », admet Beaubois, qui pourrait subir une nouvelle intervention chirurgicale. « *C'est une réalité que mon pied m'embête en ce moment. Donc, l'équipe de France, on verra ce que l'on me dit quand j'aurai consulté des spécialistes, mais c'est clair que ça risque d'être compromis. L'équipe de France me tient à cœur, mais ma carrière vient de commencer et je veux me servir de cet été pour revenir au plus haut niveau* », avoue l'ancien Choletais. – D. L.

L'Équipe – Lundi 6 juin 2011



## EN TRÈS BREF

La moitié de la salle de presse de Dallas est tombée amoureuse de **Christina Legler**, femme de Tim Legler, ancien joueur NBA et commentateur pour *ESPN*...

On croyait Miami être la ville de tous les excès, mais non : le parking à l'**American Airlines Arena** les soirs de match coûte 25 dollars. Il en coûte 40 à la salle de Dallas... Alors que le maillot de Beaubois est disponible au magasin des Mavericks, on demande au vendeur celui de **Ian Mahinmi**. Réponse : « *Désolé, on n'a que les joueurs principaux.* » Pas sympa pour Ian, cher monsieur... On a bien compris que passer devant les micros et caméras n'était pas le hobby préféré de **Rodrigue**



Rocky Widner/NBAE via Getty Images

**Beaubois**. Et pourtant celui-ci finit toujours pas s'y prêter. On apprécie le beau geste Roddy... Avant les matches, **Erick Dampier** refuse de parler à la presse. « *Je dois me concentrer.* » Sérieusement ???! Erick Dampier ???!

**R.R.**

## 5. NICOLL, PARTENAIRE DU CHOLET BASKET ENTREPRISE



BÂTIMENT - SANITAIRE - ENVIRONNEMENT

### **Nicoll.** Raccord avec ses ambitions russes



Leader français et européen dans la fabrication de systèmes d'évacuation et de gestion de l'eau en matériaux de synthèse, Nicoll peut produire 12.000 pièces par jour sur ses sites de Cholet et d'Argenton-Château. Ses ambitions à l'export devraient encore accroître ce volume.

*Journal des Entreprises – Lundi 6 juin 2011*





● **PLASTURGIE** Leader européen des systèmes d'évacuation et de gestion de l'eau en matériaux de synthèse, Nicoll entend développer ses ventes sur les marchés internationaux. La PMI choletaise va s'installer en Russie et envisage une fusion avec une autre filiale du groupe.

**D**ébut mai, Henry de Belsunce, directeur général de Nicoll, se trouvait en Russie pour avancer sur l'un des dossiers brûlants du printemps. En effet, le fabricant de raccords plastiques destinés à l'évacuation d'eau (bâtiment, sanitaire, assainissement), a validé la création d'une filiale en Russie. Jusque-là présente via un importateur, Nicoll a décidé d'attaquer directement le marché local avec une équipe d'une dizaine de personnes. Au passage, elle devrait récupérer aussi une partie des contrats engagés par l'importateur. La structure russe, comprenant également un bâtiment de stockage, sera opérationnelle en début d'année 2012. « Ce pays a un fort potentiel mais il faut un investissement plus direct. On y distribuera les produits de Nicoll et d'autres sociétés du groupe », indique la direction de la PMI choletaise.

Leader français et européen, Nicoll annonce disposer de plus de 7.000 références plastiques (PVC, polypropylène, polystyrène, élastomère) dans son catalogue, fabriqués à 96% en France, à Cholet et Argenton-Château (79). L'export représente aujourd'hui 20% du chiffre d'affaires. Mais l'entreprise n'entend pas s'arrêter aux frontières continentales. Pour orchestrer ce mouvement, un directeur export devrait être nommé en septembre. « Le marché français n'a pas vocation à se développer fortement. L'international représente notre relais de croissance. On aura face à nous des groupes spécialisés mais aucun ne proposera une gamme aussi large que la nôtre. On devient un multispécialiste. »

**Projet de fusion avec SAS**

Cette synergie de groupe, Nicoll semble vouloir la matérialiser avec une autre filiale du groupe belge Aliaxis, SAS (24 M€ de CA; 170 salariés). On n'en est qu'aux fiançailles officieuses mais le mariage est prévu dans un an. C'est en tout cas le projet défini par les dirigeants. Le comité d'entreprise de Nicoll en a d'ailleurs été informé le mois dernier. Interrogée, la direction ne dément pas mais reste discrète sur un dossier loin d'être neutre sur le plan stratégique et concurrentiel.

Son rapprochement en 2012 avec l'iséroise SAS (Sanitaires accessoires services), installé à Frononas et spécialisée dans la fabrication d'éléments pour la salle de bain, les toilettes et la cuisine (vidage de lavabos, bidets, éviers, baignoires, receveurs de douche, douches, colonnes de douche et équipement WC), lui permettra d'enrichir considérablement sa gamme sanitaire. Selon nos informations, les trois sites de production français devraient conserver leurs spécialités, sans engendrer de réduction d'effectif ni de mutation forcée. Quant aux forces commerciales, elles devraient être rassemblées sous la bannière Nicoll. « Au-delà de la volonté de développer les ventes, il faut aller plus loin pour intégrer SAS à Nicoll afin d'optimiser le fonctionnement, les services administratifs, marketing, R & D et achat. L'objectif est d'accroître notre potentiel tant vers le réseau professionnel que vers les grandes surfaces de bricolage et les intégrateurs », laisse-t-on filtrer en interne. Aux 2.000 clients de SAS, se rajouteraient alors les

**Nicoll**

**BÂTIMENT - SANITAIRE - ENVIRONNEMENT**

6.000 points de vente de négoce professionnel de Nicoll (Point P, France Bonhomme, Richardson...).

**10 M€ investis à Cholet**

Avec ce rapprochement, la PMI choletaise s'assure la constitution d'un stock conséquent (+20% de production pour SAS). Pour sa gestion, Nicoll investit 10 M€ à Cholet, dans des outils de production et dans un bâtiment de 2.300 m<sup>2</sup> qui regroupera également des nouveaux produits pour l'assainissement d'une filiale italienne d'Aliaxis. Pour réussir ses nouveaux défis, la PMI choletaise n'entend pas pour autant changer ses habitudes qui l'ont partiellement protégé de la crise de 2008. À l'époque, le recul enregistré a été de l'ordre de 5% alors que le marché de la construction flanchait de 30%.

Avec une capacité de production quotidienne de 12.000 pièces, et la possibilité de livrer en France en moins de 72 heures, l'entreprise assure avoir ainsi disposé des arguments pour se protéger et anticiper la reprise. Aujourd'hui, Nicoll a décidé de la consolider. Et pour l'un des vaisseaux amiraux d'Aliaxis depuis le rachat en 2005, le cap des 200 M€ de chiffre d'affaires semble indubitablement tracé.

**Thomas Giraudet**

**NICOLL**

(Cholet)

Dg: Henry de Belsunce

CA: 160 M€

Salariés: 976

Contact: 02 41 63 73 83;

www.nicoll.fr

## 6. BODET, PARTENAIRE DU CHOLET BASKET ENTREPRISE



# 2 M€

C'est le montant investi par Bodet (520 salariés ; 56 M€ de CA) pour l'agrandissement de ses locaux à Trémentines. Spécialisée dans l'horlogerie et l'affichage pour les salles de sport, les églises, les gares ferroviaires, les aéroports... Bodet procède à une extension de 2.600 m<sup>2</sup> afin de rapatrier les locaux du centre de Trémentines et d'augmenter l'espace alloué au bureau d'études. Le déménagement est prévu fin 2011. Par ailleurs, l'industriel, via Bodet Software, vient de lancer Kelio Mobile, son logiciel de gestion de temps utilisable sur smartphone.

*Journal des Entreprises – Lundi 6 juin 2011*



## 7. SAVEUR DES MAUGES, PARTENAIRE DE CHOLET BASKET



# Saveurs des Mauges. Nouveau palier

Le charcutier industriel Saveur des Mauges vient d'achever un investissement de 1,5 M€ pour s'offrir une nouvelle vitrine et agrandir ses bureaux. Le bâtiment accueille son premier service commercial. Avec cette réalisation, l'entreprise du Pin-en-Mauges, qui est passée de 3 à 70 salariés en l'espace de 20 ans, franchit un nouveau palier.

PAGE 9

Journal des Entreprises – Lundi 6 juin 2011



# Saveur des Mauges. Le charcutier franchit un nouveau palier



- Saveur des Mauges vient d'achever un investissement de 1,5 M€ pour s'offrir une nouvelle vitrine et agrandir ses bureaux. Le bâtiment accueille son premier service commercial. L'un des derniers piliers d'une entreprise passée de 3 à 70 salariés en l'espace de 20 ans.

### ÉTAPES

**1988**

Création de l'entreprise

**Fin 1999**

Jean-Luc Raimbault devient

Jean-Luc Raimbault, P-dg de Saveurs des Mauges, devant ses nouveaux bureaux (1,5 M€ d'investissement) achetés entièrement ce mois-ci. Il accueille un premier service commercial afin de s'étendre sur le marché français.

Journal des Entreprises – Lundi 6 juin 2011

**L**a nouvelle façade flamboyante neuve, et ses baies vitrées qui offrent une large vue sur le bocage maugeois, est un peu la dernière pierre qui manquait à l'édifice de Saveurs de Mauges. Grande nouveauté, les bureaux de la charcuterie industrielle comprennent aujourd'hui un bar de dégustation moderne ainsi que le premier service commercial de son histoire. Structurée autour d'un directeur, l'équipe des commerciaux a ainsi été doublée - huit personnes au total - et devrait permettre à Jean-Luc Raimbault, son P-dg, « de déléguer un peu plus ».

Pour lui, c'est avant tout l'aboutissement d'un développement continu qui a porté - depuis sa création en 1988 - les effectifs de l'entreprise de 3 à 70 salariés et l'activité à 15 M€ de CA en 2010. Côté investissement, le chiffre moyen avoisine désormais le million d'euros par an.

Une construction progressive clairement visible sur le site industriel. Très organisé, celui-ci a ainsi parfois des allures de labyrinthe, avec sa succession de petites unités de fabrication : espace de production de saucisses à partir de boyaux naturels, salle accueillant des rangées de marmites où sont bouillies les rillauds, pieds de porcs et autre cochonnaille, fours où les jambons sont fumés, triperie... « On a construit en escargot, au fur et à mesure du développement », explique le dirigeant.

Mais la configuration s'explique aussi par la diversification de l'activité et la volonté de garder une méthode artisanale. Véritable signature de la marque, 20% des produits sont ainsi issus de recettes traditionnelles. C'est le cas des boudins cuisinés avec des oignons frais, du sel de Guérande

et du lait acheté à la ferme voisine ou des rillettes à l'ancienne cuites dans des marmites en fonte pendant près de 19 heures. Les employés en charge de la fabrication sont tous bouchers ou charcutiers de métier. La viande de porc est exclusivement française et la marque vient de lancer une gamme 100% Pays de la Loire.

#### Anticiper les besoins des GMS

« Nous voulons garder la qualité des produits du petit charcutier tout en les adaptant à la grande distribution », insiste Jean-Luc Raimbault. La formule a fait le succès de Saveurs des Mauges, qui a su anticiper les besoins des grandes surfaces, sa cible quasi exclusive.

La salle des expéditions illustre à elle seule ce leitmotiv. Ouverte le samedi - « pour dépanner les magasins, après avoir constaté que leurs rayons étaient souvent vides le lundi... » - elle abrite des bacs réfrigérés et autres têtes de gondoles estampillées Saveurs des Mauges et proposées à la location. Pour simplifier la vie des distributeurs, l'entreprise propose surtout des barquettes de même grammage. Un gain de temps pour les inventaires ou la mise en place des opérations promotionnelles (faites au produit et non plus au kilo). « Grâce à ce système, certains produits ont vu leurs ventes doubler, comme les poitrines de porc façon mexicaine ou les petits rillauds », constate Jean-Luc Raimbault.

Pour ce faire, l'entreprise a notamment investi 140 K€ dans une machine capable de découper en série des tranches strictement identiques. Saveurs des Mauges fabrique aussi ses propres barquettes, afin d'être plus réactive en termes de délais et de réduire ses stocks.

#### Nouvel investissement en 2012

Principalement centré sur le grand Ouest, le charcutier livre jusqu'en Corse. Avec son nouveau service commercial, l'entreprise du Pin-en-Mauges souhaite aujourd'hui grossir pour aller « de plus en plus loin » et conquérir de nouveaux marchés. Présente dans les enseignes Auchan, Casino, Intermarché, Leclerc, Super U, elle vient récemment d'ajouter à son tableau de chasse les magasins Cora.

#### 20 M€ de CA à cinq ans

Jean-Luc Raimbault a même un autre plan d'agrandissement sur son bureau : plusieurs centaines de mètres carrés supplémentaires de surfaces de production et d'expédition. « Tout est déjà prêt. » Le calendrier est prévu en 2012, mais « tout dépendra des résultats ». Grâce à ce nouvel investissement, Saveurs des Mauges espère atteindre d'ici à cinq ans 20 à 25 M€ de CA. La boucle sera alors bouclée, ou presque. « Après ça j'arrête », assure Jean-Luc Raimbault. Il restera à mettre en place un ultime service marketing. Et, encore, et toujours, à assurer la qualité des produits.

Florent Godard

#### SAVEUR DES MAUGES

(Le Pin-en-Mauges)

Dirigeant : Jean-Luc

Raimbault

Salariés : 70

CA : 15 M€

Contact : 02.41.70.04.55

[www.saveursdesmauges.fr](http://www.saveursdesmauges.fr)

officiellement P-dg. Plusieurs innovations : emballage sous atmosphère protectrice, barquettes à poids fixe, etc.

#### 1999-2000

En 10 ans, la superficie couverte passe de 1.200 à 5.300 m<sup>2</sup>.

#### 2011

Fin de réalisation des nouveaux bureaux (650 m<sup>2</sup>; 1,5 M€ d'investissement). Mise en place du service commercial

## LE MARCHÉ

Le secteur des charcuteries industrielles, traiteurs et transformateurs de viande comprend 340 entreprises en France, qui réalisent 6,6 Mds€ de CA et emploient 37.561 salariés (chiffres de 2009). Elle se place au 4<sup>e</sup> rang des industries alimentaires françaises. Le marché de la charcuterie industrielle est composé d'acteurs nationaux comme Fleury Michon, auxquels s'ajoutent, dans chaque département, une voire plusieurs PME régionales comme c'est le cas de Saveurs des Mauges en Anjou.



Journal des Entreprises – Lundi 6 juin 2011

