



Remise des prix

Mercredi 6 novembre 2019

[Dossier de presse]

Contact Presse : Christine PINEL – 06 63 92 94 30

Le concours créatrice d'entreprise AFFDU Lorraine

Un concours réservé aux femmes et dédié à l'esprit d'entreprise au féminin
Dans le Grand Est.

- **2019 est la 19^{ème} édition**
- **Objectif du concours** : encourager l'entrepreneuriat féminin.
- **88 projets récompensés depuis sa création en 2000.**

Le concours est ouvert à toutes les femmes ayant créé leur entreprise dans **la Région Grand Est**, depuis moins de 3 ans ou ayant un projet en cours) dans l'industrie, l'artisanat, le commerce, les services et l'agriculture... (*Les reprises d'entreprise sont également admises dans le cadre d'une première reprise*).
Le concours est également ouvert aux étudiantes entrepreneuse, porteuses d'un projet de création.

Les critères d'attribution des prix :

- Projets économiquement pérennes
- Entreprises innovantes et audacieuses
- Entreprises génératrices d'emplois
- Secteurs d'activité dans lesquels les femmes sont peu représentées...

Nos partenaires :

Au-delà de l'engagement financier, les partenaires qui s'engagent à nos côtés dans le prix créatrice expriment un investissement fort en termes de temps et une implication longue durée aux côtés des lauréates qu'ils récompensent.

Il s'agit de lire et d'étudier près d'une trentaine de dossiers pour la sélection du premier jury, puis de libérer une demi-journée pour auditionner douze candidates parmi lesquelles ils choisiront leur coup de cœur. Bien souvent les lauréates sont prises sous l'aile de leur sponsor et intègrent leurs réseaux.

Un coup de pouce important pour une jeune entreprise

La Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne, la Délégation Régionale aux Droits des Femmes et à l'Égalité, l'Union des Entreprises de Moselle (UE57), le GENOM (Groupement d'Employeurs en Nord Moselle, l'AMESTE, KPMG, le collectif de entrepreneuses de l'AFFDU Lorraine.

AFFDU Lorraine

Siège social : centre socio culturel « La Louvière »
54, rue de la Croix Saint Joseph – 57155 MARLY

Présidente : Catherine THUET
thuet.catherine@gmail.com

Contact : affdulorraine@gmail.com
www.affdu-lorraine@affdu.fr



Remise des Prix « Créatrice d'entreprise 2019 »

La remise du Prix « Créatrice d'entreprise 2019 » se déroulera le mercredi 6 novembre à 18h30 à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Moselle à Metz.

Programme

18h30 ■ Accueil

Mme Liliane LIND, *Présidente de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Moselle.*

18h40 ■ Mot de bienvenue

Mr Olivier LOUE, *Directeur du département de la Moselle de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne.*

18h50 ■ Présentation

Mme Catherine THUET, *Présidente de l'AFEDU-Lorraine.*

19h00 ■ Table Ronde

- **Fanny CHERY**, Directrice du Collectif Art, Danseuse Hip Hop
- **Rosana FAIVRE**, *Barbière*
- **Sylvie MARCOTULLIO**, Présidente de la filière Traiteurs de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Moselle

19h35 ■ Retrospective - Que sont-elles devenues ?

Claire PELOSATO, LE CRAYON A ROULETTES (Lauréate 2005).

Justine DUSART, AU CAS PAR SAC, (lauréate 2018)

Elise MARION, L'EPICERIE DE L'INSTANT, (lauréate 2018)

19h50 ■ Remise des prix « Créatrice d'entreprise 2019 »

20h30 ■ Clôture

Monsieur Denis ROTH-FICHET, Directeur Régional aux Droits des Femmes et à l'Égalité, représentant M. Le Préfet de la Région GRAND EST.

■ Cocktail

Soirée animée par Christian MOREL, *Directeur de la Communication du Républicain Lorrain.*

Adresse : Chambre des métiers et de l'artisanat

Espace Conférences
5 boulevard de la Défense
57078 METZ

Les lauréates 2019

- 43 inscriptions
- 27 candidatures
- 12 candidates auditionnées
- 7 lauréates récompensées

■ **Prix BPALC – 1000€ : Mme Noémie CHARPENTIER/L’AVENIR EST DANS L’ASSIETTE (88)**

■ **Prix AFFDU Lorraine – 1000€ : Mme Aurore SAINTIGNY / CALINESCENCE (57)**

■ **Prix DRDFE – 800€ : Mme Anaïs CHAPRON/Atelier Céramique (57)**

■ **Prix KPMG – 800€ : Mme Cyrielle CARD/LES BISCUITS BAVARDS BY MARINETTE (54)**

■ **Prix UE57 – 600€ : Mme Mélanie PIOLETTI / DOLCE TEORIA (57)**

■ **Prix GENOM 600€**

■ **Prix AMESTE 600€**



Mme Françoise ZOGO /ZOGO BATI RENOV (57)

■ **COLLECTIF « Créatrice d’Entreprise» 600 € - Mme Camille FRACCARO /LES BOCAUX DE CAMILLE(57)**

Ce prix est attribué par 6 femmes, cheffes d’entreprise de l’AFFDU Lorraine, anciennes lauréates qui établissent ainsi un lien concret avec une nouvelle créatrice.

- Gabrielle WEBER – Pompes Funèbres WEBER (Lauréate 2012)
- Françoise MOÏSE – HOTEL DU CENTRE (Lauréate 2013)
- Anne-Laure GRANVALLET – ANNE LAURE MUSIQUE (Lauréate 2017)
- Christelle NJWOUA – GENZY (Lauréate 2017)
- Julie KULINICKZ – ENSAP Formation - (Lauréate 2018)
- Elise MARION – L’Epicerie de l’Instant - (Lauréate 2018)

**ENSEMBLE, SOYONS ARTISANS
DE VOTRE RÉUSSITE !**

Document à caractère publicitaire. Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne - SA coopérative à aspect variable - J. rue François de Curel 57000 METZ - 356 801 571 RCS Metz - ORIAS N° 07 005 127 - Crédit photos : Shutterstock



**Chaque jour à vos côtés pour
VOUS ACCOMPAGNER
DANS VOTRE DÉVELOPPEMENT**

BANQUE POPULAIRE
ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE



la réussite est en vous

www.bpalc.fr

facebook.com/BPALC

[@BPALC](https://twitter.com/BPALC)

Prix BPALC - 1000 €

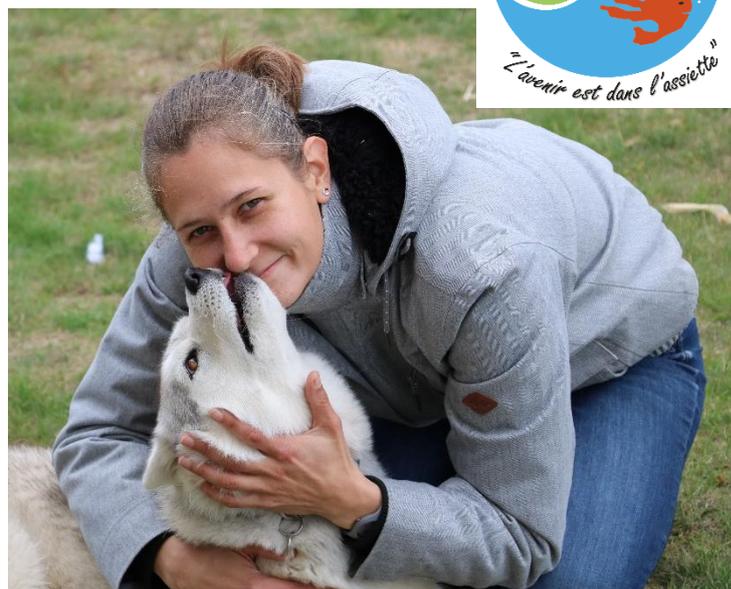
Lauréate : Mme Noémie CHARPENTIER
Entreprise : L'AVENIR EST DANS L'ASSIETTE
(Ferme aquaponique de l'Abbaye)
Chaumousey (88)



Son diplôme d'ingénieur en poche et après une décennie passée dans l'industrie en qualité de responsable maintenance / travaux neufs, Noémie CHARPENTIER se lance dans un projet innovant à la mesure de ses compétences et de son amour de l'univers agricole : la création d'une ferme aquaponique dans les anciens bâtiments de la ferme de ses grands parents à côté du lac de Bouzey dans les Vosges.

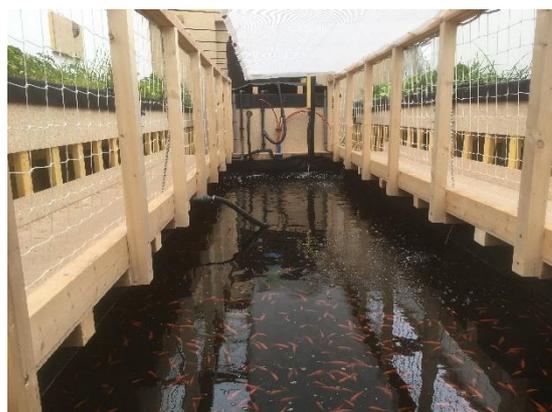
L'aquaponie : une méthode de production écologique.

« Cette technique innovante basée sur la symbiose de l'élevage de poissons combiné à une production maraîchère, permettra de produire à terme jusqu'à 25 tonnes/an de fruits et légumes, sans pesticides, ni engrais », se félicite la jeune femme. Cet éco – système s'inscrit dans une dynamique d'agriculture raisonnée et est responsable en phase avec une demande croissante.



« Concilier ma passion pour la technique et mes racines agricoles vosgiennes »

Un projet d'envergure mûrement réfléchi



Dès 2017, Noémie travaille sur le projet. Une étude de marché est lancée. La création d'un prototype aquaponique valide le fonctionnement de cet éco-système. Un financement participatif permet de lancer le chantier. En mars 2019, les travaux débutent et autorisent la mise en route quelques mois plus tard d'un premier système de production aquaponique. Cinq autres sont en cours d'installation.

Un début prometteur

Créée le 1^{er} février 2019, l'entreprise assoit son développement sur le marché local et la vente directe aux consommateurs (particuliers et professionnels) – Les commandes en lignes via le site www.lavenirestdanslassiette.fr est possible avec un retrait sur place. Un élevage de poules pondeuses plein air complète l'offre.

Pédagogie et partage

La ferme aquaponique de Noémie est la 3^{ème} du genre en France. La jeune entrepreneuse souhaite faire connaître ce mode de production et contribuer à son développement. Dans cette optique, depuis juin elle accueille les familles sur le site durant le week-end et proposera prochainement des visites scolaires.

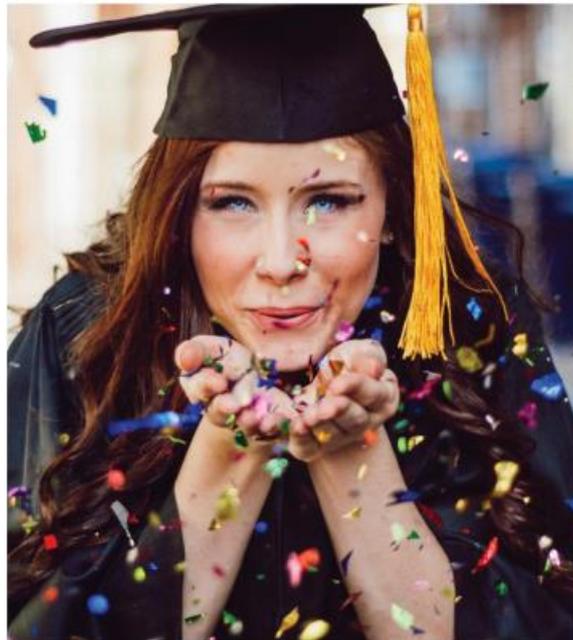
Perspectives

La saison de lancement 2019 a permis la production de 3 tonnes de végétaux, les prochaines années devraient la voir progresser à 10 tonnes/an avant de se stabiliser à 25t/an. D'ores et déjà Noémie prévoit l'embauche de 2 personnes pour à termes arriver à un effectif de 7 personnes.

Adresse de l'entreprise :
60 les Champs de la Corvée
88390 CHAUMOUSEY

Portable : 06 84 03 22 82
contact@lavenirestdanslassiette.fr
www.lavenirestdanslassiette.fr

Partenaire/Juré :
Mr Sylvain JOSEPH



Favoriser l'égalité Homme- femme par l'éducation
Valoriser et encourager l'ambition des filles

Des valeurs portées par des actions

- **Concours Créatrice d'entreprise** : encourager l'entrepreneuriat féminin
- **Bourses Doctorantes** : soutien aux étudiantes qui s'engagent dans des filières scientifiques
- **Olympes de la Parole** : Un concours pour sensibiliser les collégiens aux stéréotypes de genre
- **Parcours de femmes** : témoignages d'adultes autour des métiers et du genre
- **Actions en partenariat avec les réseaux féminins du Grand Est**
- (L'AFFDU, ASSOCIATION LOI 1901 reconnue d'utilité publique°)

affdulorraine@gmail.com

www.affdu-lorraine.fr



AFFDU Lorraine

Prix AFFDU Lorraine - 1000 €

Lauréate : Aurore SAINTIGNY

Entreprise : CALINESCENCE - Metz (57)

CALINESCENCE
Prendre soin d'aimer

Diplômée SUP Méca, Aurore SAINTIGNY baigne depuis près de 20 ans dans le monde de la technique et plus particulièrement celui de l'automobile où durant 19 ans elle a piloté des projets (conception, finance, industrialisation). Présidente de l'ENIM depuis 2016, elle s'attache au sein de l'école d'ingénieur messine à encourager l'intégration des jeunes filles.

Au cœur de l'Incubateur d'excellence du Grand Est : BLIIDA Metz

Depuis 2018, cette porteuse de projets aguerrie est plongée dans le développement d'un projet qui lui tient à cœur : le développement d'un dispositif électronique permettant de recréer un environnement affectif connu pour les bébés prématurés ; « L'enjeu est de traiter la séparation, difficile pour les parents et les bébés » indique Aurore Saintigny. En janvier 2019, elle rejoint en incubation individuelle THE POOL et quitte ses fonctions chez PSA. Une nouvelle page s'écrit. En aout 2019 : naissance de CALINESCENCE, jeune société au capital de 45000€.



« Je veille à défendre la place des jeunes filles dans les études supérieures à dominante technique »

L'idée est partie d'un constat : le désarroi affectif des bébés prématurés/ hospitalisés lorsque les parents ne peuvent être auprès d'eux et de l'impact psychologique de ce désordre sur leur développement présent et futur. L'idée qu'elle développe avec une équipe impliquée et motivée est de recréer un environnement affectif inné apaisant via une solution permettant de pallier l'absence momentanée des parents.

Un cœur unique en son genre : le dispositif se présente sous la forme d'un cœur protégé par une housse.



Il permet de capter les voix familières (*mais également les battements de cœur maternel*) et de les restituer au bébé sous une forme « apaisée » afin de ne pas transmettre de stress au nourrisson. « Une solution multisensorielle, unique, intégrée que les soignants activent en fonction des besoins du bébé » souligne Aurore Saintigny.

Une équipe d'experts

Le développement de l'usage se fait en étroite collaboration avec les équipes Réanimation Néonatal de l'Hôpital de Port-Royal, sous la direction du Docteur PATKAI, (Conseillère scientifique).

Des acteurs missionnés par l'Etat pour développer l'innovation technologique en France, comme CEA Tech, Captronics, BPI France soutiennent le projet, en plus de la région Grand Est.

Des perspectives prometteuses. Aujourd'hui, sur 800 000 naissances/an, 60 000 sont dites prématurées (5 et 8 mois de grossesse) dont 15% avant 7 mois. Un chiffre qui devrait augmenter dans le futur. Aussi les professionnels de la néo natalité et les parents sont en attente d'une solution permettant d'apaiser la séparation ponctuelle. Pour l'instant, en dehors de la présence des parents, aucune solution de réassurance globale du bébé n'a été validée par les équipes médicales. En plus de sa complexité intrinsèque le dispositif doit répondre à des exigences sévères : hygiène, isolement électronique, housse en tissu certifiée,..

Développement et fabrication dans le Grand Est De la pré-étude, au développement de l'électronique et du volet matériau, l'ambition industrielle est de pouvoir réaliser la production et l'assemblage sur le Territoire Grand-Est. La commercialisation se fera sous forme de vente (2€ à 3€/jour sur 6 mois), avec reprise après usage.

L'objectif est de doter de la solution de réconfort, 30% des enfants nés prématurément ou hospitalisés, à horizon 3 ans pleins de production sur le marché français (CA de l'ordre de 6 M€).

« Un beau projet, conçu avec le corps médical, qui marie la technologie avancée avec la connaissance sur la psychologie des nouveaux nés » salue Didier BERNARD, Directeur Adjoint Recherche Technique CEA

Adresse de l'entreprise : 5, avenue
Joffre – 57000 METZ

Portable : 07 68 23 36 32

Courriel :

aurore.saintigny@calinescence.com

FB : @calinescence

Mme Catherine THUET, Présidente, et 3 membres de
l'AFFDU Lorraine ont choisi Aurore SAINTIGNY

Prix DRDFE* - 800 €

Lauréate : Mme Anaïs CHAPPRON

Entreprise : ATELIER CERAMIQUE -METZ (57)

A tout juste 26 ans et sept années d'études artistiques derrière elle, Anne CHAPPRON commence à concrétiser le rêve qui la nourrit depuis des années : créer son propre atelier de céramique et faire de sa passion un projet de vie.

Une enfance baignée dans un univers artistique à travers les tableaux de son arrière-grand père. Evoluant dans un monde de couleurs et de délicatesse, la petite fille devenue grande s'oriente tout naturellement vers l'art. Sept années d'études artistiques en Lorraine lui permettent de se constituer un solide bagage et d'acquérir une parfaite maîtrise de son art.

La céramique : une révélation

C'est au cours d'un stage réalisé dans le cadre de ses études de Design aux Beaux arts de Nancy qu'Anaïs découvre la céramique.

Un vrai coup de foudre pour la jeune fille « *je pouvais concevoir et réaliser !* ». Elle intègre alors une école de céramique, puis le CERFAV (Centre de Recherche et Formation aux arts verriers), multiplie les stages en entreprise et peaufine ses savoir-faire avec déjà l'idée de créer un jour son atelier.



« *La création de mon atelier est un projet de vie me permettant de vivre de ma passion : la céramique* »

L'ouverture de l'atelier : la concrétisation d'un rêve



En août 2019, Anaïs CHAPPRON ouvre enfin son atelier : 25m² dans un local au cœur de Metz BLIIDA. Accompagnée par la couveuse PACELOR, la jeune femme a bâti son projet. Son cœur de métier, la céramique avec une proposition centrée sur la vaisselle d'art et la sculpture de la porcelaine : une offre à la fois dédiée à l'utilitaire et à la création d'objets artistiques. Inspirée par les formes organiques de la nature, les créations d'Anaïs CHAPPRON interpellent les sens.

Son talent ne tarde pas à être connu et à séduire un nombre croissant d'amoureux de la céramique. La créatrice travaille deux techniques : le tour de potier et le travail de l'argile liquide (la barbotine). Pour se lancer, elle casse sa tirelire et investit dans le matériel de départ.

L'achat d'un four : un investissement lourd mais incontournable

L'acquisition d'un four est indispensable mais conséquent, environ 3000€ partiellement couvert aujourd'hui par un financement participatif. Le fait d'être ainsi soutenu est essentiel pour Anaïs CHAPPRON. En plus d'un apport financier, c'est une

reconnaissance de son travail, et un encouragement à poursuivre.

Bientôt : un atelier deux fois plus grand

Dès le début du mois de novembre, Anaïs va s'installer dans un atelier de 50 m² lui permettant de réaliser un second rêve : partager et transmettre sa passion en proposant des ateliers de formation.

Gagnant en visibilité, Anaïs CHAPPRON participe à de nombreux concours et expositions. On pourra bientôt découvrir ses créations à Strasbourg, l'Institut Européen des Arts Céramiques et au Salon Résonances.

Adresse de l'entreprise : 32, rue
Billotte – 57000 METZ

Portable : 06 33 67 51 23

Courriel : anaïs.chappron@gmail.com

FB : @anaischappron.fr

Partenaire/Juré

Mr Denis ROTH-FICHET, Directeur de la DRDFE

*Direction Régionale aux Droits des Femmes et à l'Égalité



KPMG, proche de vos nouveaux défis, partout en Lorraine.

Avec 15 bureaux en Lorraine, 350 professionnels de KPMG accompagnent
6 000 dirigeants d'entreprise et d'association, de toutes tailles,
dans leurs projets et leur quotidien.



kpmg.fr



Prix KPMG - 800 €

Lauréate : Cyrielle CARD & Maud OUVRARD

Entreprise : LES BISCUITS BAVARDS BY MARINETTE
CHAMPIGNEULLES (54)



Un duo féminin sous le signe de l'audace et de l'amitié

Elles sont deux et déroulent tambour battant un bel appétit de créativité, d'audace et de gourmandise partagée. Cyrielle et Maud se sont rencontrées sur les bancs de l'ICN Grande Ecole et ne se sont plus quittées depuis, partageant un même goût de la communication et des voyages, le tout saupoudré d'une folle gourmandise notamment pour les petits gâteaux.

C'est ensemble qu'elles se lancent dans un CAP de Pâtisserie/Cuisine, ensemble qu'elles décident de créer leur entreprise et toujours ensemble qu'elles se lancent à la conquête de New York.

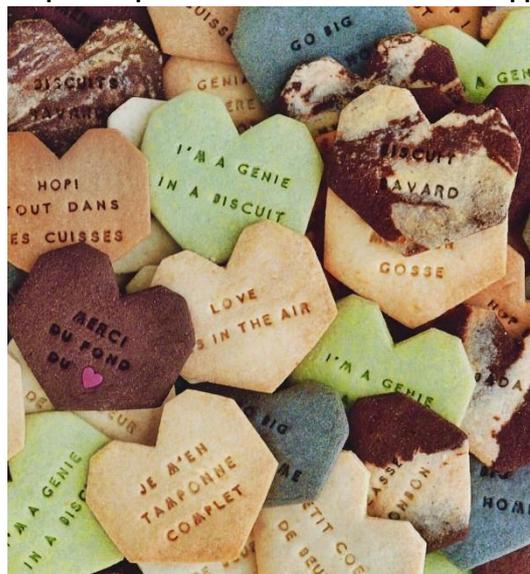
Le bouillonnant duo s'appuie sur la complémentarité des personnalités : quand l'une incarne la créativité l'autre se veut femme d'action. Le rêve américain n'ayant pas abouti, c'est en Europe que les amies décident de déployer leurs ailes...

Avec la création de la société **Marinette en avril 2018** : une entreprise à leur image.



« Le biscuit bavard by Marinette : un cœur à croquer que nous voulons répandre dans le monde entier »

Un produit phare « le biscuit bavard » : un support de communication à croquer



« Les biscuits bavards : ce sont de généreux sablés en forme de cœur, personnalisables à volonté aux grés des envies, des événements et des clients » s'enthousiasment les deux comparses. Pour un événement familial ou un message d'entreprise, ces biscuits personnalisables sont fabriqués artisanalement, sans conservateur et sans additif chimique, entièrement en Lorraine.

Tous les ingrédients du succès

Les deux amies travaillent de concert à l'essor de l'entreprise naissante, depuis la fabrication des biscuits en passant par le commercial, la communication et le développement. Les investissements en équipements (bateurs, rotatives, chambres froides, laminoirs, tables et plans de travail) sont financés par des apports personnels, emprunts bancaires, subventions et prêts d'honneur.

D'ores et déjà une embauche est prévue pour fin 2019 et un nouvel équipement devrait permettre d'accroître la production et de passer de 500 à 5000 biscuits/jour.

50 000 biscuits en un an ! Un avenir bien engagé « pour croquer le marché du biscuit et conquérir le monde entier ! »

Marinette est une entreprise en ligne à l'ambition internationale. Les perspectives de remporter le pari sont fortes :

Il s'agit ni plus ni moins que d'Investir les marchés en Europe et aux Etats Unis tout en valorisant l'artisanat français et lorrain !

Pour y parvenir les idées sont déjà là : création de nouvelles formes et recettes, mise en place de partenariats, développer de nouvelles fonctions du biscuit, promouvoir l'entrepreneuriat féminin via les biscuits...

Adresse de l'entreprise : 136, bd de Finlande
54340 POMPEY

Portable : 06 47 12 68 25

Courriel : cyrielle@marinette.eu

FB : @marinette.eu

www.marinette.eu

Partenaires/jurées: Julie NOSAL et Coraline SEIWERT



Union des Entreprises | UE⁵⁷

**Notre vocation première :
être au service des
entreprises mosellanes.**



Développer de nouveaux projets, **préparer l'avenir**, **faire émerger** et **grandir** de nouveaux modèles de croissance durable, garantir au chef d'entreprise son succès, proposer des réponses sur mesure et à la mesure des projets de ses adhérents, apporter un regard patronal aux problèmes que peuvent rencontrer les chefs d'entreprise, pour tout cela, l'UE57 est **une boîte à outils à disposition des chefs d'entreprise et de leurs collaborateurs.**

Les défis sont nombreux et nous les relevons **ensemble depuis 80 ans.**

Les chefs d'entreprise ont besoin d'un lieu pour **partager leurs expériences**, bonnes ou mauvaises, **créer de nouvelles relations**, échanger des contacts, réfléchir sur le présent et l'avenir :

PROGRESSER.

Peser sur les décisions nationales concernant l'économie locale est l'une des priorités de l'organisation patronale : mobiliser des plus grandes aux plus petites entreprises avec la même légitimité afin de donner un caractère de force et d'évidence à l'UE57.



**Donner ce lieu aux chefs d'entreprise, c'est notre rôle, notre vocation.
Ce lieu, c'est l'Union des Entreprises de Moselle.**

Union des Entreprises | UE⁵⁷

Pour nous contacter :

4^{ème} étage, 48 Place Mazelle
57000 Metz

☎ 03 87 74 73 30

✉ contact@ue-57.fr



Union des Entreprises – UE57 - 600 €

Lauréate : **Mélanie PIOLETTI**
Entreprise : DOLCE TEORIA
METZ - 57000

De la finance à la pâtisserie traditionnelle italienne Un chemin de passion !

Gourmande, Mélanie PIOLETTI est passionnée de pâtisserie depuis ses 6 ans et tout autant amoureuse de ses racines italiennes et de sa riche culture. Un cursus scolaire brillant et des études en Management & Finances ne l'éloignent jamais de ses passions originelles. A 21 ans à peine l'idée de créer son entreprise lui trotte déjà dans la tête. Dès 2017, elle réalise son mémoire de Master & Finances sur ce projet de création d'entreprise et pose ainsi les bases de la future structure. Prévoyante et organisée, la jeune femme rejoint un établissement financier au Grand-Duché de Luxembourg pour un premier emploi tout en faisant évoluer son projet ; lequel prend forme en octobre 2018 et se concrétise en 2019 par la création de DOLCE TEORIA : une entreprise dédiée à la production et à la commercialisation de pâtisseries italiennes fraîches.



Le choix d'un positionnement « haut de gamme »

Et un produit phare : l'amaretti (Macaron italien frais et moelleux)

Dès le départ, la jeune femme se positionne sur le créneau de la « pâtisserie plaisir » privilégiant la qualité des produits et la fabrication artisanale. Toutes les matières premières proviennent en direct des producteurs – de Sicile et de Calabre – (agrumes, poudre d'amandes, pistaches) et de fermiers locaux (œufs/farine).

« L'aventure DOLCE TOERIA c'est l'amour des bonnes choses, du partage et de la culture italienne ».



L'offre s'étoffe et se décline en une gamme gourmande sucrée et salée proposée aux particuliers et aux professionnels (restaurants spécialisés, épicerie, événementiel...).

Une vitrine au cœur de Metz

L'entreprise démarre avec un site de production sur St Marie-aux-Chênes. Mais l'opportunité d'avoir un espace de vente, rue Taison dans le cœur historique de Metz va accélérer les choses. En quelques mois cette vitrine dans une rue passante permet à l'entreprise de faire un bond : le chiffre d'affaires est multiplié par trois et une embauche en CDD prévue pour la fin d'année. A l'image des

produits, des emballages design, la boutique accueille les gourmands dans une ambiance « cosy ».

Bientôt sur le marché de Noël messin : un challenge

Forte de son démarrage réussi, l'entreprise a décroché une place sur le marché de Noël : un investissement conséquent de 25000€ pour un chiffre d'affaires espéré d'environ 40 000€ sur 45 jours. Un vrai défi et une nouvelle opportunité de gagner en visibilité dans un temps festif fort. A termes, la jeune entrepreneuse projette de passer un CAP pâtisserie pour élargir son offre et d'étoffer les effectifs.

Adresse de l'entreprise : 3, rue Taison
57000 METZ

Portable : 06 84 15 63 55

Courriel :

melanie.pioletti@dolceteoria.com

www.dolceteoria.com

FB : @dolceteoria

Partenaire/Jurées : Mmes

- Nathalie CASCIOLA
- Vanessa REMIATTE
- Catherine WAGNER



genom

GROUPEMENT D'EMPLOYEURS EN NORD MOSELLE

GÉNÉRATEUR DE SOLUTIONS POUR L'EMPLOI

Créé en 2000, le Genom, Groupement d'Employeurs en Nord Moselle, est un groupement d'employeurs multisectoriel basé à Yutz en Moselle.

Nous mettons à disposition de nos entreprises adhérentes, les compétences de nos salariés en temps partagé.

Le Genom propose du personnel qualifié que des entreprises ne peuvent pas recruter elles-mêmes en raison de leur taille, de leurs moyens ou de leur besoin. Il s'agit de partager du temps de travail.

Cette solution innovante répond aux besoins de flexibilité actuels des entreprises et de stabilité pour les salariés.

Retrouvez plus d'informations sur notre groupement en vous rendant sur notre site internet à l'adresse www.genom.fr.

Vous pouvez également nous suivre sur les réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn et Twitter).



2 bd Henri Becquerel - 57970 YUTZ
03 82 82 07 04 / 06 07 85 64 66
contact@genom.fr

Prix AMESTE - 600 € + Prix GENOM - 600 €

Lauréate : Françoise Diane ZOGO
Entreprise ZOGO BATI RENOV
HETTANGE GRANDE (57)



Parcours de combattante d'une bâtisseuse infatigable

Maman de trois enfants, menue, féminine jusqu'au bout des ongles, Françoise Diane ZOGO cache bien son jeu. Derrière cette apparence se cache une maçonne, cheffe d'entreprise, femme de caractère, décidée à surmonter tous les obstacles pour vivre de sa passion : le BTP !

L'aventure démarre à SAA, petite ville du Cameroun (à 70km de la capitale Yaoundé). C'est au sein de sa famille que Françoise Diane puise le goût de construire de ses mains, le travail en équipe, l'autonomie des femmes. Un papa entrepreneur dans le bâtiment, la petite fille avance aussi dans le sillage d'une grand-mère qui lui sert de modèle. *« J'ai passé toute ma jeunesse africaine dans l'apprentissage des travaux manuels et de l'agriculture. Ma grand-mère avait créé un groupe de femmes qui construisait et rénovait les cases »*. Très jeune, avec sa sœur elle apprend à fabriquer des briques en blocs de terre. Si elle passe un bac littéraire dans son pays, lorsqu'à 22 ans (en 1999) elle arrive en France c'est tout naturellement qu'elle décide de faire de sa passion son métier : être maçonne !



Préjugés et obstacles



Françoise-Diane cherche une entreprise pour passer un CAP de maçonne, *« mais aucune entreprise ne voulait de moi »* se souvient-elle. Alors que la maçonnerie lui était familière depuis son enfance, elle se heurte à la force des préjugés. **« Maçon n'est pas un métier de femmes en France »**. Il en faut plus pour détourner notre battante de la voie qu'elle s'est fixée. Elle réussit à se faire embaucher comme archiviste chez un leader du BTP messin. Déterminée, elle réussit au sein de cette entreprise à décrocher la formation dont elle rêve : un CAP de maçonnerie. A partir de là elle fait ce qu'elle aime *« j'ai travaillé comme maçonne dans les chantiers de construction, en faisant tous les travaux de gros œuvre (ferrailage, pavage, étanchéité, façade, terrassement et rénovation.*

Elle ne s'arrête pas en si bon chemin. Tout en élevant seule ses trois enfants, elle va enchaîner les formations et les diplômes : CAP en Isolation Thermique, BAC +2 BTP en cours du soir...

Les postes succèdent à l'évolution de ces diplômes : maçonne, puis assistante conductrice de travaux de résidences, chargée d'affaires en travaux de rénovation en génie civil, puis enfin conductrice de travaux.

....



AMESTE

ASSOCIATION MOSELLANE
D'ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE,
TECHNIQUE ET ECONOMIQUE

*... 60 années de contribution à
l'économie régionale par le soutien
à la formation à de nouveaux métiers*



MAISON DES ENTREPRISES - 48, PLACE MAZELLE - METZ
CONTACT : 06 12 10 07 83

Créer ma propre entreprise pour pallier la frilosité des employeurs et pour embaucher une femme



« La maçonnerie n'est pas un métier réservé aux hommes. Il faut arrêter de juger les femmes sur leur seule apparence physique et voir ce qu'elles savent faire » observe l'entrepreneuse.

En décembre 2017, accompagnée par la CMA de Thionville, Françoise ZOGO crée son entreprise : ZOGO BATI RENOV. Elle se lance seule, en auto-entrepreneur pour se donner le temps de consolider l'assise financière, développer les chantiers, acheter du matériel...

Au départ j'ai tout fait seule : le travail sur les chantiers avec mes outils personnels, ma publicité, la prospection...

Perspectives : Former des salariés et transmettre

Françoise ZOGO rêve du jour où elle pourra intégrer des salariés, hommes et femmes. « Cela me permettrait d'accéder à d'autres types de chantiers. Mais j'ai à cœur également de transmettre et de former surtout des femmes pour leur permettre d'accéder plus facilement à ses métiers dits masculins ». Dans cette optique, elle prévoit d'ores et déjà des aménagements spécifiques pour ses chantiers : outils de levage pour soulever les charges, toilettes femmes,...

Partenaires/juré(e)s :

Paul ARKER et François DESSE pour l'AMESTE

Michel DONNY et Sarah LESKI pour le GENOM

Adresse de l'entreprise : 45, rue de la Libération – 57330 HETTANGE GRANDE

Portable : 352 691 615 986

Courriel : zogobatirenov@gmail.com

www.zogobatirenov.com

Prix offert par six cheffes d'entreprises de l'AFFDU Lorraine

Depuis quelques années, des femmes créatrices de leur entreprise, adhérentes, sympathisantes ou anciennes lauréates de l'AFFDU Lorraine ont créé un prix collectif. Par ce geste symbolique, ces dirigeantes passent le flambeau de l'entrepreneuriat à une créatrice.



Anne-Laure GRANDVALLET, créatrice de l'Atelier Anne-Laure Musique, réparatrice d'instruments de musique, spécialisée dans les instruments à anches doubles, lauréate 2017, récompensée par la BPALC.



Julie KULINICZ, créatrice de L'École Nationale de La Stratégie et de l'action publique, Récompensée en 2018 par l'AMESTE



Christèle NJIWOUA, créatrice de GENZY, productrice de jus de fruits artisanaux à base de jus de pommes et de gingembre. Lauréate 2017, sélectionnée par le collectif des cheffes d'entreprise AFFDU ;



Françoise MOÏSE, créatrice et gérante de l'Hôtel du Centre à Metz. Une équipe 100% féminine, un accueil chaleureux et attentionné sont les signes distinctifs de cet hôtel, repris par Françoise MOÏSE, lauréate 2016, récompensée par la BPALC



Elise MARION, créatrice de l'Épicerie de l'Instant à Metz, Récompensée en 2018 par KPMG



Gabrielle WEBER, créatrice de Pompes Funèbres WEBER, Récompensée en 2012 par la CCI de la Moselle

Collectif des cheffes d'entreprise AFFDU - 600 €

Lauréate : Mme Camille FRACCARO

Entreprise : Les Bocaux de Camille

THONVILLE (57)



Le déclic écolo : moteur d'une nouvelle vie

Pas tout à fait la trentaine, la créatrice et gérante de l'épicerie vrac « Les Bocaux de Camille », Camille FRACCARO vit concrètement son engagement écologique. Le déclic a lieu en 2016 à Toulouse où la jeune femme fraîchement diplômée s'installe pour un premier poste de Manager CRM chez Renault Retail Group. En navigant sur le net à la recherche d'information sur sa nouvelle ville, elle tombe sur le blog « jedeviensecolo » créé par une toulousaine. Cette découverte va changer sa vie. Femme de conviction et d'action, Camille décide avec Guillaume, son compagnon et futur associé, de changer ses habitudes de vie. Le couple s'engage alors dans la voie du « zéro déchet », pierre fondatrice de la future entreprise.



« J'ai pris conscience que ma manière de consommer avait un impact direct et concret sur l'environnement ».

De l'industrie automobile à l'épicerie vrac

« Une fois que l'on adopte ce mode de vie, on ne revient plus en arrière » confie la jeune entrepreneuse qui cherche à mettre en cohérence sa vie professionnelle et ses aspirations. En mars 2018, germe l'idée de créer sa propre épicerie « zéro déchet ». En septembre de la même année, le couple décide de se lancer. Ils abandonnent la sécurité salariale et le soleil toulousain pour rejoindre la Lorraine. C'est là qu'en novembre 2018 naît leur épicerie vrac.

Les Bocaux de Camille : une communauté



Accompagné par la CCI de Yutz, le business plan est monté, les fournisseurs locaux sélectionnés et le local trouvé sur la zone du Linkling à Thionville. Un financement participatif permet de collecter 13000€. En avril 2019, « Les Bocaux de Camille » ouvrent enfin leur porte. Presqu'un an après, le rêve devient réalité. Dès l'ouverture les clients sont au rendez-vous. Le concept, la qualité des produits, l'accueil convivial... le bouche à oreille fonctionne rapidement. Les bocaux de Camille proposent une large gamme de produits alimentaires secs et frais (fruits & légumes, laitages, œufs) et non alimentaires (cosmétiques, accessoires...) en vrac.

Au-delà de l'aspect vente, Camille et Guillaume s'attachent à faire de leur épicerie un lieu de convivialité.

Attachée à la diffusion du « zéro déchet » Camille souhaite transmettre et partager ce qui a transformé sa vie. Dans cette optique, des animations, conseils et ateliers sont proposés aux clients. (Fabrication de produits d'entretien, de cosmétique, cuisine...).

Bientôt un Drive « zéro déchet » : le premier de la région

Quelques mois après son démarrage, l'entreprise confirme la réussite du lancement : 60 m² de surface de vente, près de 90 fournisseurs locaux référencés, 3 embauches en CDI (2 autres en perspective d'ici à janvier 2020), près de 80 clients/ jour avec un panier moyen d'une trentaine d'euros...et un bouillonnement d'idées en émergence :

- Création d'un Drive Zéro Déchet
- Vente aux professionnels
- Livraison en points relais

Adresse de l'entreprise : rue des Auriges
57100 THIONVILLE

Portable : 06 70 00 59 69

Courriel : camille.fraccaro@gmail.com

FB : @bocauxdecamille

Merci à tous nos partenaires



Collectif des cheffes d'entreprise de l'Affdu Lorraine

