

Félicitations à nos 5 lauréats Cré'ACC 2018 !



Crédit photo : thomascrabot.com

Véritable temps fort du salon Entreprendre dans l'Ouest, la remise des prix du concours Cré'ACC, retransmise sur les chaînes bretonnes TVR, Tébésud et Tébéo, a eu lieu le 25 septembre dernier. Pour cette 16^e édition, 132 dossiers de candidature étudiés, 14 pitch réalisés auprès du jury pour 5 lauréats et 7 prix.

Cette année est également marquée par la création du nouveau prix de la dynamique locale qui vient s'ajouter aux valeurs initiales du concours comme l'a rappelé le président du jury Régis MORENNE.

Stimuler la création d'entreprise 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**. Les 820 experts-comptables et leurs 8 000 collaborateurs sont les premiers partenaires des chefs d'entreprise et accompagnent aujourd'hui plus de 90% des entreprises bretonnes.

Depuis sa création, le concours a mis en lumière de nombreux projets bretons.

Des projets récompensés de très haute qualité

Prix de la 2e vie professionnelle

BLUEBACK

Caroline PAUTARD et Clément JOUANNEAU

Anciens collègues, Caroline et Clément se sont lancés dans l'entreprenariat il y a quelques mois. Travaillant conjointement avec des kinésithérapeutes, ils ont développé une ceinture permettant de visualiser la contraction des muscles profonds (muscles qui encerclent la colonne vertébrale). En développant les algorithmes et les capteurs, cette nouvelle technologie permettra de mieux comprendre le fonctionnement de ce muscle essentiel afin de soulager les patients.

Plus d'information sur : <https://www.blueback.fr/>

Prix de la dynamique Locale

MADEMOISELLE FAYEL

Julie LEMESLE

Issue d'une famille d'Agriculteur, Julie a créé son activité dans le but de valoriser le lait de l'exploitation familiale. Elle s'est lancée il y a quelques mois dans la confection de glaces artisanales, vendues directement à la ferme ainsi que sur les marchés. Mademoiselle Fayel dispose de goûts classiques mais aussi innovants comme la mélisse ou la bière artisanale. Parmi ses projets futurs : la production de ses premières buches glacées maison pour Noël !

Plus d'information sur : <https://www.gwenneg.bzh/fr/mademoisellefayel>

Prix de l'innovation

BIOSENCY

Marie PIROTAIS

Biosency propose un télé-suivi et une prévention en ambulatoire pour les insuffisants respiratoires. En effet, l'équipe de cette entreprise a créé une solution sous forme de bracelet permettant de récolter des données de santé des patients qui le portent. Un capteur est intégré au dispositif et permet de récolter des données comme le rythme cardiaque où le taux d'oxygène dans le sang. L'équipe de Biosency est composée d'ingénieurs, de docteurs et d'experts aux compétences très variées.

Plus d'information sur : <https://www.biosency.com/>

Prix du développement durable

OSTRACO

Lucile VIAUD

Lucile est fraîchement diplômée de la fameuse école de design Boule. Lors de ces études, elle s'intéresse aux déchets marins pour les transformer en matière puis en objet. Lui vient alors l'idée de créer la recette du verre marin. Ce matériau innovant peut être développé selon trois recettes qui offrent trois couleurs, vert clair, vert moyen avec reflets plus sombres ou noir, une teinte marbrée opaque aux reflets kaki. Ces créations sont réalisées à la main par des souffleurs de verres principalement installés en Bretagne. A peine lancée, elle rencontre déjà un succès dans les plus beaux restaurants, notamment la table de Rollinger.

Plus d'information sur : <http://atelierlucileviaud.com/>

Prix moins de 35 ans, Prix GwenneG et Prix coup de coeur du public

KOLECTOU

Emma Mairel et Noémie Gourtay

L'entreprise KOLECTOU a pour ambition de lutter contre le gaspillage alimentaire par la création de produits gourmands et innovants. Leur premier produit est TADAAM !, une gamme de préparations prêtes à l'emploi, sous forme de poudre, pour la réalisation de cookies, moelleux et cakes salés. Leur particularité ? Les préparations TADAAM ! revalorisent le pain invendu avec son ingrédient "antigaspi" venant substituer une partie de la farine classiquement présente dans ce type de produit. Destinées aux professionnels de la restauration, elles offrent la possibilité aux chefs de cuisiner maison de délicieuses pâtisseries tout en sensibilisant leurs convives à la thématique du gaspillage alimentaire.

Plus d'information sur : <https://www.kolectou.com/>

Les partenaires du concours Cré'ACC étaient présents pour féliciter et remettre les prix à ces jeunes créateurs : La Chambre de Commerce et d'Industrie de Région Bretagne, la CCI Ille-et-Vilaine, 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, Groupama Loire Bretagne, MBA Mutuelle et Harmonie Mutuelle.

Rendez-vous l'année prochaine pour découvrir les entreprises qui marqueront l'écosystème breton !

Contact Presse :

Christèle SALMON csalmon@bretagne.experts-comptables.fr – T. 02 99 83 63 24