

Eole, la pépinière-hôtel d'entreprises du Grand Narbonne dédiée aux activités artisanales, accompagne une association inédite d'entreprises



De l'idée au développement de l'entreprise, **l'agglomération et ses partenaires accompagnent, étape par étape, tous les porteurs de projet, notamment via les trois pépinières hôtels d'entreprises complémentaires du Grand Narbonne, Eole, Innoveum et Nucleum.**

Eole, créée en 1989, accompagne le développement des entreprises dans les activités de l'artisanat et de l'industrie. Elle propose deux activités : l'accompagnement en pépinière et le développement avec l'hôtel d'entreprise. Elle s'appuie sur une équipe de consultants qui apportent conseils et expertise aux porteurs de projet. En fonction des besoins de l'entreprise, des bureaux ou ateliers de production peuvent être proposés.

Eole, qui appartient à la société Alenis et à la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aude, est portée par le Grand Narbonne. Gérée et animée par la CMA de l'Aude et labellisée par l'AFNOR depuis 2003, la pépinière a déjà permis la création de 75 entreprises et généré quelque 350 emplois directs. En 2017, 27 entreprises ont été accompagnées (15 hors-les-murs, 12 hébergées), 64 emplois générés dont 46 sur la pépinière.

La pépinière-hôtel d'entreprises Eole

Chiffres clés :

- 8 bureaux de 14 à 55 m²,
- 10 ateliers de production de 100 à 300 m²,
- Une salle de réunion
- Un espace détente

Services mutualisés :

- Accueil et secrétariat
- Local de reprographie
- Salle de réunion
- Animation collective avec réunions thématiques

La pépinière Eole, un écosystème favorisant la coopération

Les objectifs de la pépinière Eole qui sont la mise à disposition de services mutualisés et l'animation destinée à favoriser la création de réseaux professionnels, ont conduit à **une association inédite entre trois entreprises hébergées**. « **Alliance Gourmande** » est le nom donné au regroupement des **Brasseurs anonymes, de Kemyra et de l'Atelier tendance et gourmandise**, qui travaillent désormais ensemble pour **développer leurs marchés en mutualisant leurs frais et leur temps : prospection commerciale, mise à la vente de coffrets de dégustation, participation à des événements, marchés, salons, tenue d'un chalet lors des fêtes de fin d'année à Narbonne...** Une alliance précieuse et innovante pour de jeunes entreprises de production de produits artisanaux.

Les brasseurs anonymes, entreprise gérée par Gilles Leyssenot, Adrien Dubernet et Pierre-Henri Jouault, et hébergée à Eole depuis novembre 2016, propose une gamme de cinq bières et une bière thématique selon la période de l'année (bière d'été, bière de Noël). Ils se sont spécialisés sur la bière à façon avec la personnalisation des étiquettes, dont la brasserie Bebel, le restaurant le Mamamouchi, ou encore le RCNM ont déjà disposé. L'entreprise distribue par le commerce de détail (distributeur d'alcool, épicerie fines, etc.), la grande distribution, la vente directe (foires, salons, marchés, sur site) et par la vente en ligne (www.pourdebon.com/fr), aussi bien aux particuliers, qu'aux restaurants, distributeurs, associations et comités d'entreprises.

L'entreprise Kemyra, gérée par Lamri Boudiaf et hébergée par Eole depuis cet été, est spécialisée dans le reconditionnement et la distribution en alimentaire (fruits secs, olives et condiments, tartinables, légumes secs, fruits déshydratés, épices du monde, snacking). Les professionnels des métiers de bouche (épicerie, boucheries, primeurs, détaillants forains) sont sa cible de clientèle, sur le Grand Narbonne, Carcassonne, Lézignan-Corbières, Béziers, Agde, Perpignan.

L'Atelier tendance et gourmandise, dirigée par Véronique Calero, a vu le jour début 2015. Spécialisée dans la fabrication de pâtisseries (macarons, spécialités), elle propose un service de traiteur événementiel, des créations pour événements personnels ou professionnels (baptêmes, communions, mariages, etc.) et des pâtisseries à thème : cocktails, réceptions, dîners... D'autre part, elle dispense des cours de cuisine sur des produits festifs et de saison. Avec une zone de chalandise de niveau régional, l'Atelier tendance et gourmandise effectue 90% de son chiffre d'affaires grâce aux entreprises (restaurants, traiteurs, boutiques d'épicerie fines), et 10% grâce aux particuliers, avec la vente en ligne.

Contact presse

Marion Visentin

Service communication du Grand Narbonne

m.visentin@legrandnarbonne.com

04 68 65 40 76

