

LE CHIFFRE

83 > Le pourcentage de Français prêts à se reconverter professionnellement en cas de licenciement en 2009, selon l'Afpa.

ECONOMIE

LA REP'

L'HOMME DE LA SEMAINE

Pascal Lecardonnel



A 39 ans, il a quitté l'informatique et vient de reprendre une auberge.

Ancien informaticien en région parisienne, Pascal Lecardonnel vient de réaliser son rêve : ouvrir un restaurant. Il est en effet le tout nouveau propriétaire de l'auberge Sainte-Marguerite, rebaptisée Auberge des Potiers, à Jouy-le-Potier (Loiret). « J'avais choisi le métier d'informaticien plus par opportunisme que par goût. J'ai toujours voulu faire de la cuisine », note-t-il.

C'est d'ailleurs pour ce projet, sur lequel il travaille depuis cinq ans, qu'il a reçu le prix de la création reprise d'entreprise, décerné par la CCI du Loiret et le Rotary club de Saint-Benoît, Val de Loire, Sologne, à l'un des participants des formations longues de la chambre. Ce prix — un stage de formation gratuit à la CCI — récompense « une idée, les femmes et les hommes qui l'ont eue, mais aussi un concept qui sort de l'ordinaire et qui est porteur de valeurs positives », rappelle Jerry Gras, président de la commission création transmission à la chambre. « Nous nous servons de ce stage, ma compagne et moi, pour acquérir des bases de gestion et de comptabilité. Nous en aurons bien besoin pour rendre l'affaire la plus rentable possible », lance Pascal Lecardonnel.

Accueil positif

Depuis le 23 mars, date officielle de l'ouverture de l'hôtel-restaurant, la fréquentation est au rendez-vous. « L'auberge a un potentiel important qui n'était pas exploité. Nous avons changé le nom et la carte (NDLR : une carte de cuisine traditionnelle et gastronomique qui fait la part belle aux producteurs locaux). Depuis l'ouverture, l'accueil des villageois est très positif et nous commençons à attirer la clientèle orléanaise », affirme ce restaurateur heureux.

M.B. et Bastien Coquerel.

Médaille d'or pour ZeoDry+Plus

Fondateur de l'entreprise, l'Orléanais Dominique Boutaud a été récompensé pour l'invention d'un nouveau procédé de déshydratation des aliments, plus économique, écologique et qualitatif.

De nombreuses entreprises de la région se distinguent lors de salons nationaux ou internationaux réputés. C'est le cas de l'entreprise ZeoDry+Plus, basée à Orléans, qui vient d'obtenir la plus précieuse des récompenses, la médaille d'or, au salon international des inventions de Genève (Suisse), pour un procédé écologique de séchage par confinement.

Dominique Boutaud, fondateur de la société, travaille au développement de son zéodrateur par confinement depuis plus de quatre ans. Derrière ce nom un peu barbare se cache en fait une machine qui ressemble à une grosse cuve, destinée à sécher divers aliments comme les fruits et autres herbes aromatiques. D'autres essais sont en cours sur du fromage, du thé, des algues ou encore des bactéries.

Ancien pâtissier et glacier, Dominique Boutaud se souvient avoir toujours été « frustré » par la piètre qualité des produits présents sur le marché. « Je n'ai jamais trouvé de produits secs ayant la même qualité que des frais. On n'y trouve que des produits chers, pâles, sans arôme et sans odeur », assure-t-il.

Aujourd'hui, il a remédié à ce problème. Sa technologie, brevetée en 2004, permet de conserver les propriétés des produits séchés.

À l'international

Le procédé est simple. « Ce n'est jamais que l'empilage de trois règles de physique apprises avant la terminale », plaisante son inventeur. La zéodratation se base sur le principe du confinement et de l'utilisation d'un filtre de zéolite, un minéral proche de l'argile déjà largement répandu dans l'industrie.

Les zéolites absorbent l'eau, mais préservent les couleurs, arômes et autres vitamines du produit. Elles



A 62 ans, Dominique Boutaud n'a rien d'un savant fou. Son zéodrateur par confinement, breveté en 2004, permet de sécher des produits tout en conservant leurs propriétés : couleurs, arômes, vitamines... (Photo : M.B.)

permettent également de travailler à température ambiante, contrairement aux procédés de séchage existants.

« Par rapport à la lyophilisation, l'une des techniques les plus reconnues dans le domaine du séchage, la zéodratation par confinement coûte 3,5 fois moins cher car elle consomme moins d'énergie, pour un résultat de meilleure qualité », souligne Domini-

que Boutaud.

Le zéodrateur ne rejette ensuite que de la vapeur d'eau. Ce procédé plus économique et écologique intéresse déjà de nombreux professionnels de l'agroalimentaire, de la cosmétique, de la pharmacie et de la médecine. Depuis un an et la création de ZeoDry+Plus, Dominique Boutaud a déjà vendu trois zéodrateurs : un en Amérique latine et deux en France,

où il faut convaincre les industriels de changer leurs bons vieux lyophilisateurs pas toujours amortis.

Il souhaite désormais nouer des partenariats avec d'autres pays, comme la Chine ou l'Inde. « Je vais essayer d'aller jusqu'au bout et de développer au maximum la société, car j'ai mis le doigt dans un engrenage qui me plaît », conclut l'homme de 62 ans.

Marion Bonnet.

LES ENTREPRISES DU LOIRET QUI RECRUTENT SONT SUR...

www.emploi-loiret.com

LE PORTAIL-EMPLOI DE L'ADEL

ADEL
AGENCE DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DU LOIRET