

Crise Covid-19

De la réactivité, de l'adaptabilité

Mardi 17 mars 2020, 12 heures, la France est mise sous cloche. La crise sanitaire exige des mesures de confinement immédiates. A risque majeur, mesures exceptionnelles. L'économie y répond en se mettant à l'arrêt pour certains, sur pause ou en accéléré pour d'autres.

Lundi 16 mars 2020, matin : les places boursières chutent ; Paris, Milan, Londres, Madrid dévissent. Le président du Conseil européen convoque une réunion extraordinaire pour le suivi de la réponse à la pandémie du Covid-19. 20 heures, allocution d'Emmanuel Macron dont nous nous souviendrons tant le ton fut solennel, grave et la scansion du « *Nous sommes en guerre* » résonnera longtemps. Mardi 17 mars, midi : ce qui était pour certains d'entre nous une idée lointaine, est devenue une réalité immédiate. Après le coup asséné, la sidération. Puis la nécessaire réorganisation de nos quotidiens personnel et professionnel.

Soutenir l'économie et les entreprises

Dans ce contexte sans précédent, l'Etat n'a pas failli, jouant son rôle de protecteur de la nation, affirmant sa volonté de soutien, annonçant un vaste dispositif de chômage partiel, la création d'un fonds de solidarité pour les entreprises. Mais l'Etat ne peut pas tout. C'est peut-être paradoxalement l'une des forces d'une démocratie. Cette force qui actionne d'autres leviers, ceux de la solidarité, de l'adaptabilité, de l'ingéniosité, de la résilience. Entreprises, particuliers et tant d'autres acteurs institutionnels se sont demandé ce qu'ils pouvaient faire pour l'économie locale, pour leur territoire, pour leur pays. Le résultat a été au-delà de tout ce qu'il aurait été possible d'imaginer. En mettant en lumière l'énergie et l'investissement déployés dans les différents secteurs de notre économie locale, l'Anjou Eco souhaite rendre hommage à toutes et tous qui, dans un contexte hors norme, ont relevé les manches sans faille.

« Fermé jusqu'à nouvel ordre »

Si tous les secteurs ont été impactés, celui de l'hôtellerie-restauration est l'un de ceux qui a le plus pâti de la crise sanitaire. Le samedi 14 mars, minuit, le couperet tombe. Tous les établissements accueillant du public sont contraints de fermer. Pour Mickaël Pihours, chef étoilé du restaurant « Le Gambetta » à

Saumur, comme pour l'ensemble de la profession, c'est une catastrophe. Un personnel mis au chômage partiel, des charges qu'il faut continuer de payer, mais aussi l'absence de toute visibilité. Parce qu'il était inenvisageable de rester derrière des pianos vides et de ne pas réagir, le chef étoilé a proposé une carte de plats à emporter. « *C'était dérisoire mais je souhaitais continuer à répondre présent d'une autre façon tout en soutenant la filière des producteurs locaux et mes fournisseurs. La notion de terroir est essentielle* ». Quelques jours plus tard, le chef des cuisines de l'Elysée, Guillaume Gomez, en appelle à la profession pour offrir des repas au personnel soignant. Mickaël Pihours et deux autres chefs saumurois (« l'Essentiel », « Les Tontons ») se mobilisent. « *A Saumur, il y eut un bel élan de générosité. Les producteurs ont offert leur marchandise. Chaque dimanche, nous livrions ainsi près de 60 repas* ». A Angers, un collectif de restaurateurs bénévoles a répondu à l'appel du coordinateur de l'initiative « M'Angers solidaire », Olivier Molia. Chaque jour, 100 repas ont été ainsi livrés au personnel soignant du CHU d'Angers. En amont, six chefs cuisiniers se relayaient pour préparer les repas dans



Mickaël Pihours



les cuisines d'un foyer de jeunes travailleurs du centre-ville. Autant d'initiatives et d'élan de solidarité qui ont fait florès. Reste une profession particulièrement éprouvée et qui s'est sentie laissée pour compte. Dans ces conditions, comment imaginer un lendemain sereinement ? Pour faire entendre sa voix, Mickaël Pihours n'a pas hésité à rejoindre le collectif de chefs d'entreprises des métiers de l'hôtellerie et de la restauration « Resto ensemble ». « *Tant de questions... Les clients reviendront-ils ? Quand ? Dans quelles conditions ? Quid de notre clientèle touristique ? Même si la restauration n'est pas considérée comme « vitale », j'ai hâte de retourner derrière mes fourneaux et d'accueillir mes clients. La cuisine, c'est avant tout un partage. Comment l'imaginer autrement que dans un restaurant ?* ». Audacieux, volontaire, le chef étoilé s'est réinventé, proposant désormais chaque semaine des menus à emporter (« *Drive by Mi-K'l* ») même si pour Mickaël Pihours, le plaisir de manger va bien au-delà du seul fait

et de la résilience d'un territoire



De nombreux acteurs de la restauration ont œuvré pour le personnel soignant en confectionnant gratuitement des plateaux-repas

de savourer. « L'atmosphère, le dressage d'une belle table, des accords mets-vins, c'est tout cela qui fait la magie de notre métier. Et le chef de se demander, faute de visibilité, si son établissement sera toujours là dans quelques mois ».

Le réveil des circuits courts

Dans le secteur alimentaire, les enjeux étaient multiples. Il fallait continuer à s'approvisionner sans risque de pénurie ou d'interruption de flux, limiter les déplacements et les contacts humains... Casse-tête s'il en est pour le commerce local, déjà désarmé. Mais, l'inventivité et l'adaptabilité ont vite pris le pas et les initiatives se sont multipliées. C'est l'histoire d'un père, Vincent Hulin (responsable d'une entreprise à Saint-Macaire-en-Mauges) et de son fils, Baptiste (diplômé en gestion du sport) contraints comme tout un chacun au confinement. « L'idée de créer Local Fresh'op (drive permettant aux commerçants et artisans de vendre leurs produits) nous est apparue

• • •

« L'inventivité et l'adaptabilité ont vite pris le pas et les initiatives se sont multipliées »

• • •

comme une évidence lorsque l'un de nos proches (Crèmerie Beneteau) a dû cesser son activité ». Le principe : une plateforme réceptionne les commandes. Acheminées vers un point relais, elles sont mises à disposition des clients. « La promotion sur les réseaux sociaux (400 partages, 25 000 vues sur Facebook) relayée par la presse locale, a eu un écho auquel nous

ne nous attendions pas ». Depuis, l'initiative a essaimé (Beaupréau, La Séguinière). « Le contexte a contribué à cet élan », mais peut-être père & fils sont-ils arrivés au bon moment pour réveiller des notions de solidarité et de valeurs humaines. « Nous réfléchissons à faire de Local Fresh'op un projet plus structuré pour répondre mieux aux attentes. Apporter et développer un esprit entrepreneurial sans perdre de vue le volet social et solidaire, est essentiel pour nous. Pourquoi ne pas envisager d'autres prestations (livraison de paniers à des personnes isolées, âgées) ? Les besoins ne manquent pas. Bien sûr, cette crise a été difficile. Mais elle a eu une vertu : celle de nous recentrer sur la vie de notre territoire. Redynamiser ce territoire et recréer du lien, cela a tout son sens ».

Le numérique au secours du retail

A Angers, ce sont chez les commerçants que les maraîchers ont trouvé refuge après l'interdiction des marchés. Fin mars, la ville lançait l'opération « Angers, adopte ton maraîcher » afin de permettre aux producteurs locaux de continuer à vendre leur production. Relayé sur les réseaux sociaux, l'initiative a été un franc succès. Dès les premiers jours, les files d'attente s'allongeaient devant des étals aménagés en façade de commerces (restaurants, brasseries...) et d'autres lieux plus insolites (le cinéma Les 400 Coups).

Au cours de cette crise, des start-up du retail sont montées au créneau pour aider le secteur du commerce fortement impacté par cette crise sanitaire. Une digitalisation du secteur à marche forcée, vivement encouragée par le gouvernement. Parmi celles-ci, la start-up Wishibam, éditrice d'une solution technique permettant d'intégrer le commerçant facilement, pensée pour pérenniser et développer le commerce de détail sur le secteur de l'agglomération. En avril dernier, Wishibam⁽¹⁾ lançait à Angers, « Angersshopping.com », une plateforme rendant possible l'accès virtuel aux boutiques 24/7. « A ce jour⁽²⁾ nous avons reçu 350 demandes. 140 commerçants ont rejoint la plateforme pour quelque 30 000 produits référencés » annonce Charlotte Journo-Baur, sa jeune gérante enthousiaste. « Nous sommes les seuls au monde à permettre aux commerçants d'intégrer facilement une plateforme e-commerce pour s'affranchir des facteurs exogènes en vendant en ligne sur une marketplace locale 24/7 ». Déjà déployée à Nice et à Antibes, cette

solution digitale est en cours de déploiement au Mans et sur l'île de la Réunion.

Autre initiative (au niveau national), la solution digitale « *Ma ville Mon shopping* » mise en place par La Poste, une plateforme de vente en ligne permettant aux consommateurs de repérer les commerçants à proximité de leur domicile ayant mis en place des drives, des « click-and-collect » ou des services de livraison à domicile.

Le secteur industriel angevin aux avant-postes État, Régions, collectivités locales, secteur de la santé, tous ont pu compter sur une remarquable mobilisation du secteur industriel. Augmentation de la capacité de production, adaptation de l'outil de production pour répondre aux besoins urgents et vitaux, les entreprises du Maine-et-Loire ont été nombreuses à s'engager. Ainsi en est-il du groupe ARBM (Chemillé). Le groupe chemillois a ainsi dû s'adapter pour satisfaire une commande initiale de 7 500 appareils respiratoires.

Tête de file du programme sur les respirateurs artificiels, Air Liquide a mobilisé une petite centaine d'ETI et de PME, souvent des pépites industrielles méconnues telle la société Emka Electronique (Noyant-la-Gravoyère). Spécialisée dans la conception et l'assemblage de cartes électroniques, l'entreprise s'est réorganisée pour répondre à une demande multipliée par 40 de cartes électroniques entrant dans la composition de respirateurs d'air médicaux. Les effets d'une mondialisation poussée à l'extrême ont eu une incidence très concrète dans le processus de production de l'entreprise. Il fut parfois difficile de trouver et d'acheminer des matières premières, des composants qui, en temps normal, viennent du monde entier.

24/24 et 7/7, Kolmi-Hopen

Leader national en matière de fabrication de masques chirurgicaux et respiratoires, Groupe Kolmi Hopen (Saint-Barthélemy-d'Anjou) a été en première ligne dans la lutte contre le Covid-19, et ce, bien avant ledit confinement. Pour faire face à la montée en charge exceptionnelle de sa production, elle a bénéficié de la solidarité des acteurs du territoire (plus d'une soixante d'entreprises mobilisées pour du prêt de main-d'œuvre, accompagnée par la Préfecture, Direccte, ALDEV, Pole Emploi, ARACT, CCI de Maine-et-Loire). Réquisitionnée par l'Etat, son unité de production fonctionne 24/24 et 7/7. A titre d'exemple, la société produisait en décembre 2019, 300 000 masques par jour. Depuis 2020, le chiffre a été porté à 1 million par jour. En septembre 2020, 3,5 millions d'unités continueront à sortir du site angevin. « Dès le 21 janvier dernier, suite



Kolmi-Hopen

« Dès le 21 janvier, nous avons compris que notre société allait compter parmi les acteurs dont le rôle serait majeur »

à des échanges avec des amis chinois basés à Wuhan, nous avons compris que notre société allait compter parmi les acteurs dont le rôle serait majeur », confie Gérard Heuliez. « En qualité de leader du masque en France et en Europe, l'entreprise se devait de tout mettre en œuvre pour satisfaire la demande ». Une responsabilité assumée par l'ensemble des collaborateurs avec motivation, fierté et détermination. Pour répondre à cette demande exponentielle, la gestion et l'organisation de l'outil de production ont dû être considérablement modifiés. « Ce qui fut compliqué et le sera plus encore dans les semaines à venir, période durant

laquelle nous recevrons les nouvelles machines qui viendront compléter notre capacité ». À quoi ressemblera « l'après Covid » pour Kolmi ? « Nous imaginons cette tendance jusqu'en juin 2021. D'ici là, nous construisons les partenariats et restons à l'écoute de toutes les opportunités, sur les masques et d'autres familles de produits aussi concernés par cette crise (blouse, gant, combinaison, coiffant et chaussant à usage unique, gant de toilette jetable...) ».

Atelier Vié ou comment réorienter son outil de production

Au soir du 16 mars, Guillaume de Gourmont, directeur général d'Atelier Vié (spécialiste de la transformation des matières plastiques) ressentit une forme d'incompréhension (« Le discours du Président n'était pas clair »), mêlée de crainte. Qu'allait devenir son entreprise, rachetée un an plus tôt et ses salariés ? Le 17 mars au matin, le dirigeant réunit ses salariés. Les questions fusent. Les premières dispositions prises (fermeture au public), Il reste in situ avec deux salariés. « Nous avons à cœur de produire les pièces en attente ». Conscient du risque de contamination relayé par les médias, Guillaume de Gourmont pense à proposer des vitres de protection aux municipalités de l'agglomération en vue des élections. Faute de temps, cela ne se fera pas. Mais d'autres acteurs en première ligne répondent de suite : les pharmacies. « Notre savoir-faire nous permet de réaliser ce type de produit ». La



© Atelier Vié

L'Atelier Vié a livré plusieurs centaines de vitres de protection aux commerces et administrations

production monte alors vite en cadence. « J'ai dû rappeler certains salariés afin de répondre aux nombreuses sollicitations ». Plusieurs centaines de vitres de protection ont été produites et livrées, tous commerces confondus (pharmacies, grandes surfaces, commerces de bouche, administrations). Une réorientation de l'outil de production a permis dans un second temps de produire des visières de protection réutilisables pour pallier le manque de masques et qui se poursuit aujourd'hui avec la mise au point d'un système de séparation à destination des bars, restaurants, open-spaces... « Cette réorientation de l'outil de production nous a permis d'éviter au maximum le recours au chômage partiel et de maintenir la plupart des emplois dans le strict respect des consignes de sécurité sanitaire ». A

peine sorti de l'œil du cyclone, Guillaume de Gourmont pense que nombre de mentalités évolueront après cet épisode sans précédent. « Lors de cette crise, j'ai rencontré des chefs d'entreprises qui avaient à cœur avant tout de protéger leurs salariés. J'ai surtout constaté que le territoire angevin est une pépite de talents et d'entreprises innovantes et qu'il n'est pas nécessaire d'aller chercher ces compétences à l'autre bout du monde ».

Les experts-comptables en première ligne

Pour Emmanuelle Merel, expert-comptable, Commissaire aux comptes au sein du Cabinet Sorex (Angers et Cholet), l'annonce présidentielle des mesures de confinement n'a fait que confirmer ce à quoi l'ensemble de ses collaborateurs s'attendait depuis quelques jours. « Nos premières actions ont été de mettre en place une organisation qui permette de poursuivre notre activité et d'accompagner au mieux nos clients dans cette phase inédite. Ce n'est qu'ensuite que nous avons commencé à réaliser les conséquences économiques de cette décision. Dans ce contexte sans précédent se greffait une activité habituellement fort chargée à cette période de l'année (établissements de bilans...). La poursuite d'une période fiscale avec plein d'inconnues nous a donné quelques angousses ». Le 17 mars au matin, un nouveau mode opératoire est mis en place (télétravail ou activité partielle). « Le plus important était de prendre soin de la santé de nos collaborateurs, ne pas rompre le lien avec nos clients et de maintenir l'activité du Cabinet. Le système informatique, permettant des connexions à distance sur les logiciels métiers, allait-il supporter autant de

connexions externes ? Rien n'était moins sûr. Dans cette urgence, il a fallu gérer deux aspects : se tenir informé en temps réel sur les différents dispositifs mis en place par l'Etat, les intégrer, les comprendre. Puis répondre aux appels des clients, mais aussi, maintenir notre rôle de conseil en les informant des dispositifs dont ils pourraient bénéficier. Les questions les plus fréquentes portaient sur la mise en œuvre de l'activité partielle, des prêts de trésorerie garantis par l'Etat ; l'accès pour les entreprises au Fonds de Solidarité ». La pression un peu retombée a permis au Cabinet de rattraper le retard et d'accompagner des clients sur des projets d'investissement ou d'acquisition. « Il y en a encore ». Que restera-t-il de cette période hors norme ? « Nous avons suggéré à nos clients d'inventorier ce qui avait bien fonctionné ou dysfonctionné lors de cette crise. Le télétravail, les échanges intra cabinet avec nos outils internes ont bien fonctionné. Nous pourrions envisager sa mise en place plus systématique. Cette période a confirmé que les experts-comptables sont les premiers interlocuteurs des entreprises. Ces dernières attendent beaucoup de leur part. Pour y répondre favorablement, nous devons en permanence être informés, être à l'écoute de nos clients, analyser et anticiper leurs besoins pour les conseiller au mieux. Un vrai travail sur le long terme... ».

Marianne Bourgeois

- (1) accompagné par la Ville d'Angers, les Vitrines d'Angers, #Angers French Tech et la CCI de Maine-et-Loire
- (2) entretien réalisé en mai
- (3) plus d'une soixante d'entreprises mobilisées pour du prêt de main d'œuvre, accompagnée par la Préfecture, Direccte, ALDEV, Pole Emploi, ARACT, CCI de Maine-et-Loire



...De l'étude à la réalisation...

Bureau d'études, unité de production, équipe de pose intégrée

Un site de 4 000 m²

Espace tertiaire . Boutique-Magasin . Café-Hôtel-Restaurant . Santé-Médico social . Sous-traitance industrielle



20 bd de l'épervière . ZAC de Beuzon . 49000 ECOUFLANT / ANGERS . Tel. 02 41 66 35 34 . contact@racinea.fr