

## Création d'entreprise : une véritable aventure

Entreprise



Michel Fauré poursuit l'aventure de la restauration./ Photo DDM, Ar.P.



Ils ont connu la galère, les minima sociaux avant de se relancer en créant leur entreprise et des emplois à la clé. Parcours.

Ils fabriquent des chariots d'arrosage pour les serres, confectionnent des fromages ou régaler leur client tous les jours avec une cuisine inspirée... Les parcours de ces chefs d'entreprise pas tout à fait comme les autres montrent qu'il n'y a pas de fatalité. Pas d'angélisme non plus, il faut être armé d'une foi inébranlable dans ses capacités pour monter un projet et le mener à terme.

«J'ai dû vendre ma voiture pour constituer l'apport de mon projet» se souvient Michel Fauré, le chef du Saint-Michel à Varilhes. L'ancien propriétaire de l'auberge Marinette, dont la réputation avait largement franchi les frontières locales, se remémore la liquidation de son établissement. Un souvenir cuisant mais qui ne l'a pas empêché de poursuivre son chemin. Il met le cap sur le Maroc où il monte un restaurant gastronomique avant de décider de revenir en France. Il n'avait plus rien. Il n'abandonne pas la partie se relance en décidant de créer le Saint-Michel à Varilhes

## Il vend sa voiture

«Le plus dur et le plus important, c'est de trouver le financement. J'ai trouvé une banque qui m'a fait confiance» raconte Michel Fauré qui a été très soutenu également par son entourage. Avec la vente de sa voiture, le prêt d'honneur d'Initiative Ariège et le prêt de la banque, Michel Fauré peut investir dans du matériel et lancer sa nouvelle affaire. «Je propose une cuisine de terroir avec du bœuf, du foie gras, du canard d'Ariège, des frites fraîches... Tous les jours le menu change» insiste Michel Fauré qui développe en même temps une activité de pizza. Michel Fauré compte désormais sur une clientèle fidélisée. «Je peux compter sur une clientèle du coin, j'ai beaucoup d'ouvriers, et de chefs d'entreprise de Delta sud qui viennent ici pour manger et non pour se nourrir» souligne Michel Fauré qui poursuit le développement de son établissement avec la création d'une pergola bioclimatique. Au passage, Michel Fauré a créé quatre emplois. Il se diversifie également en proposant une activité de traiteur. Ses projets ne s'arrêtent pas là. Il aimerait relancer la rôtisserie du XVI<sup>e</sup> siècle qu'il avait mise en place du temps de l'auberge Marinette. Que de chemin parcouru. «Dans ce parcours, ce qui m'a réconforté c'est la confiance que m'ont accordée mes anciens fournisseurs, la banque, la mairie. J'ai vu aussi revenir d'anciens clients.»

## De l'Ariège à la Nouvelle Zélande

Michel Mieulet mesure également tout le chemin parcouru depuis la création de Pyrène Automation spécialisée dans la fabrication de chariots d'arrosage automatique destinés aux producteurs de plants maraîchers et aux horticulteurs qu'il vend jusqu'en Nouvelle-Zélande. L'ancien apiculteur a travaillé dans une petite société identique sur Toulouse. «J'ai quitté cette entreprise car cela ne me convenait plus, ne correspondait plus à mes valeurs» explique Michel Mieulet qui avait l'intention dès le début de monter sa propre entreprise. «Cela a pris beaucoup plus de temps que prévu» indique Michel Mieulet. Il va au bout de ses indemnités chômage, devient allocataire du RMI-RSA.

Alors qu'il monte son projet, le secteur est frappé par la crise. «Mon projet était ambitieux. Il a fallu que je le précise, réalise des études de marché etc... Je n'avais pas réalisé que pour monter une entreprise, il faut des ressources et du capital» confie Michel Mieulet. Les instances qui l'accompagnent alors le guide avec exigence pour s'assurer que son projet sera correctement dimensionné et surtout qu'il sera viable. Michel Mieulet dépasse toutes les difficultés et parvient

à lancer Pyrène Automation. «Pour réussir, il faut aussi avoir une certaine part de naïveté et d'utopie. C'est difficile mais on y arrive. Je ne regrette pas d'avoir créé mon entreprise mais je conseille quand même aux candidats d'épuiser d'abord les autres solutions.» Michel Mieulet est un adepte «d'un automatisme pertinent» qui répond aux besoins des clients : «Nous développons nos produits au contact de nos clients. Nous collons aussi près que possible à leurs besoins.»

Pyrène Automation compte aujourd'hui 8 permanents et réalise un chiffre d'affaires de 750 000 €. Fidèle à ses valeurs, Michel Mieulet a fait évoluer Pyrène Automation en SCOP. Une manière d'associer tout le monde au développement de l'entreprise, à ses valeurs mais aussi de préparer l'avenir. «Tout le monde est concerné. Nous sommes les artisans du futur. On prétend avoir le produit le plus sophistiqué au niveau européen. Maintenant il faut passer la vitesse supérieure» souligne le chef d'entreprise qui vise un chiffre d'affaires de 2 millions d'euros et une équipe de 15 à 20 personnes avec le développement d'une démarche commerciale plus importante. Ses chariots d'arrosage

qui ont déjà convaincu jusqu'en Nouvelle Zélande n'ont sans doute pas fini de faire parler d'eux.

---

## Le chiffre : 98

Créations >Entreprises. C'est le nombre de créations d'entreprises en octobre 2016 en Ariège. Ce chiffre intègre les autoentrepreneurs.

---

### Repères

Initiative Ariège est la plateforme locale de soutien aux porteurs de projets : créateurs ou repreneurs d'entreprises. Initiative Ariège accorde des financements. L'accompagnement d'Initiative Ariège permet surtout aux créateurs et repreneurs d'assurer leur tour de table financier avec les banques notamment. En 2015, Initiative Ariège a engagé **652 200 €** et **3,4 millions** en prêts bancaires. Les prêts d'honneur ont eu un effet levier et permis aux créateurs d'obtenir **5,37 millions** de prêts bancaires. **216 porteurs** de projets ont été reçus en 2015, **103** ont été accompagnés. Au final, **56 entreprises** ont été financées ce qui a permis de créer ou de maintenir **139 emplois** sur le département. **95 % des entreprises** accompagnées sont toujours en activité à trois ans.

*[www.initiativeariego.org/](http://www.initiativeariego.org/)*