

PLATEFORME de MOYENS,
à disposition des entreprises locales et régionales

1110 Rue Jules BOUGEL 88220 XERTIGNY
Vosges, Grand Est, France

2017

L'Association :

Créée suite à la fermeture du site de production de la fromagerie de Xertigny en collaboration avec la Commune de Xertigny, la CAE (communauté d'agglomération d'Epinal), l'AXE (association xertinoise des entrepreneurs), et des bénévoles issus du monde de l'agro-alimentaire, elle a pour vocation de revitaliser le site en mettant en place tous les moyens nécessaires pour créer de l'activité et de l'emploi. Elle assure l'interface entre les entreprises installées et le propriétaire du site.

Son rôle

- Faciliter l'installation et le développement des Entreprises sur le site.
- Accompagner les Entrepreneurs dans la mise en œuvre de leur projet.
- Favoriser la création d'emplois.
- Mutualiser les process et les moyens de production.

« Certains voient les choses comme elles sont et se disent pourquoi. D'autres voient les choses comme elles pourraient être et se disent pourquoi pas. »

Marc Twain



Les Amis d'Ici lauréats 2016 des trophées du développement durable du département



Découvrez :

- Le Concept
- Les locaux
- Les Entreprises
- Les services
- Les contacts

Réseaux et partenaires

Le travail de l'association se veut le plus multi-partenarial possible. À ce niveau, les liens avec les chambres consulaires et les collectivités locales sont essentiels et seront d'autant plus développés que ce sont eux les principaux prescripteurs.



Le concept :

Réunir et mettre à disposition en un même lieu adapté: locaux, équipements, compétences et moyens humains pour amener une synergie à disposition de tous producteurs locaux et régionaux adhérents, pour permettre le stockage, la transformation, la préparation commandes, pour vente directe, drive fermier, RHD, commerce de proximité, e commerce,de produits régionaux de qualité.

Circuits courts

Avec un esprit de production et de commercialisation locales, c'est le gage de création d'emplois durables et non délocalisables.

Dans le même esprit, pour tous les travaux nécessaires sur le site, l'association donne la préférence aux entreprises locales dès que ces dernières peuvent répondre aux exigences techniques et financières.

Ce projet doit économiquement bénéficier à tous, en terme d'activité et d'emploi.

Globalité

De façon complémentaire aux installations d'entités « agro-alimentaire », il est proposé des locaux permettant d'accueillir des artisans (par exemple en électricité, automatisme, tuyauterie, froid industriel, etc...) qui sont autant d'activités compatibles et pouvant trouver leurs premiers clients sur le site.

Les locaux:

15 000 m2 disponibles, sur 5 niveaux de 3 000 m².

Location à partir de 10m2 de surface..

Toutes les surfaces sont modulables et peuvent être agencées sur mesure.

Locaux propres de stockage, matières premières ou produits finis à température fixe .

A qualité d'air, température et hygrométrie, maitrisable pouvant accueillir différents process pour lesquels ces paramètres sont essentiels.



Idéalement situé en pleine nature, le site à caractère agro-alimentaire dispose d'un équipement de traitement des rejets liquides largement dimensionné.



Les entreprises installées



<http://lespaniersdenico.fr/>

Paniers de fruits et légumes Bio sur abonnement, livraison à domicile.



<http://www.lagolaye.fr/>

Brasserie artisanale, bières à fermentation basse, blondes, rousses et noires.



Shiitakes et pleurotes, frais ou séchés. Poudre de champignon. Lait de brebis, volaille, petits fruits.



Les services de l'association

Les services

Une banque de ressources et services à disposition des clients et des adhérents.

Soutien technique

Aides et conseils pré et post installation (technique, process, mais aussi organisationnel) grâce aux connaissances des bénévoles de l'association et au chargé de mission au développement économique de la CAE (Communauté d'Agglomération d'Épinal).

Cuisine-laboratoire

Aux normes et équipée, véritable outil d'essais pour de nouvelles recettes et transformation de produits. Lieu mutualisé en location à la journée, possibilité d'organisation de cours et de formations de cuisine. Équipement semi-professionnel à un prix attractif.

Stockage

A partir de 2 m², location de surfaces de stockage à prix très attractifs, pour une surface disponible de plus de 3000 m², avec service de mouvement de palettes et colis, possibilité de réception et d'expédition, de conditionnement et de mise en colis, de suivi de stock. Locaux hors gel et à atmosphère sèche.

Possibilité de déchargement sur quai équipé.

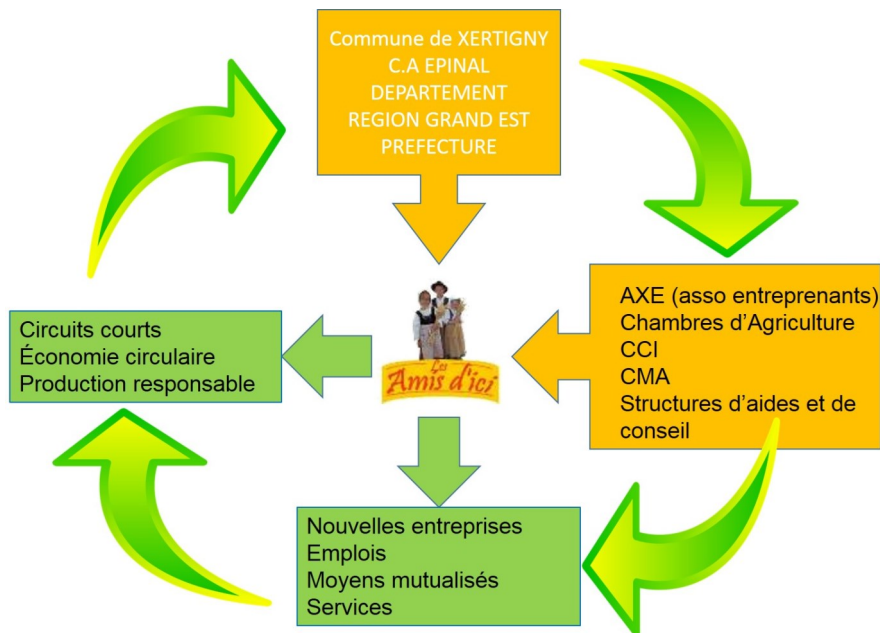
Possibilité de location de surface de stockage frigo à 2°

Mutualisation

Suivant les besoins exprimés, mise en œuvre de toute mutualisation permettant le partage et l'optimisation des investissements et l'organisation générale du site. Par exemple, certains matériels, certains process, certains savoirs faire...

Un projet ambitieux et réaliste

- Une structure novatrice dans sa conception et son mode de fonctionnement.
- Des locaux attractifs en terme de possibilité de production et de développement.
- Un projet pensé, mûri et responsable .
- Une équipe qui a su relever ce défi et réussir le démarrage de la revitalisation du site.
- Une collaboration efficace et sereine avec la commune et la communauté d'agglomération.



Projets d'avenir

Devenir un véritable Cluster Agro-Alimentaire sur le Département.

Développer le E-commerce par le biais d'une plateforme de vente pour commercialiser les produits du site.

Indépendance énergétique : froid et chaud mutualisés avec l'installation de deux échangeurs eau-eau sur la source de l'usine.

Développer la transversalité des moyens et des savoirs faire des entreprises ainsi que la Co-Traitance.

Un projet d'implantation?

Vous avez envie de concrétiser un projet d'entrepreneuriat, vous êtes une entreprise ou un producteur en besoin de développement,...

Les Amis d'Ici sont à votre écoute.

Vos contacts :

- Mansuy VALENTIN, chargé de mission au développement économique de la CAE.
Tel 03 29 64 16 49, mail : mansuy.valentin@agglo-epinal.fr
- Gérard TISSERANT, bénévole de l'association
Tel : 06 86 35 34 83, mail : lesamisdici@gmail.com