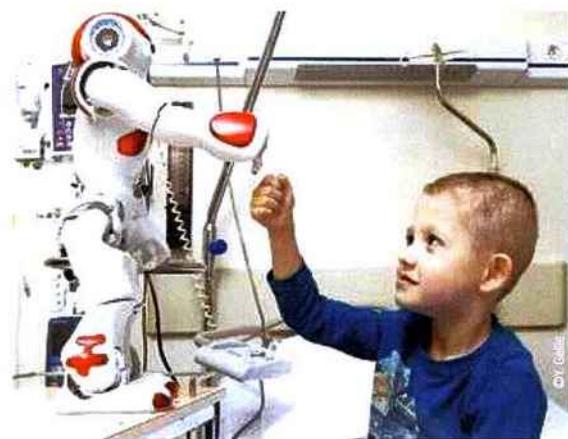




Grand format

Vive la diversification

La nouveauté se niche parfois là où on ne l'attendait pas, dans l'envie d'entreprises déjà solidement implantées de rajouter des cordes à leur arc. C'est le cas de trois sociétés vaclusiennes : ERM, qui s'est lancée dans la robotique éducative, Tamisier qui produit désormais de l'énergie avec des fruits et légumes avariés et Raiponce, grossiste en épicerie bio qui vient de lancer sa première ligne de production.

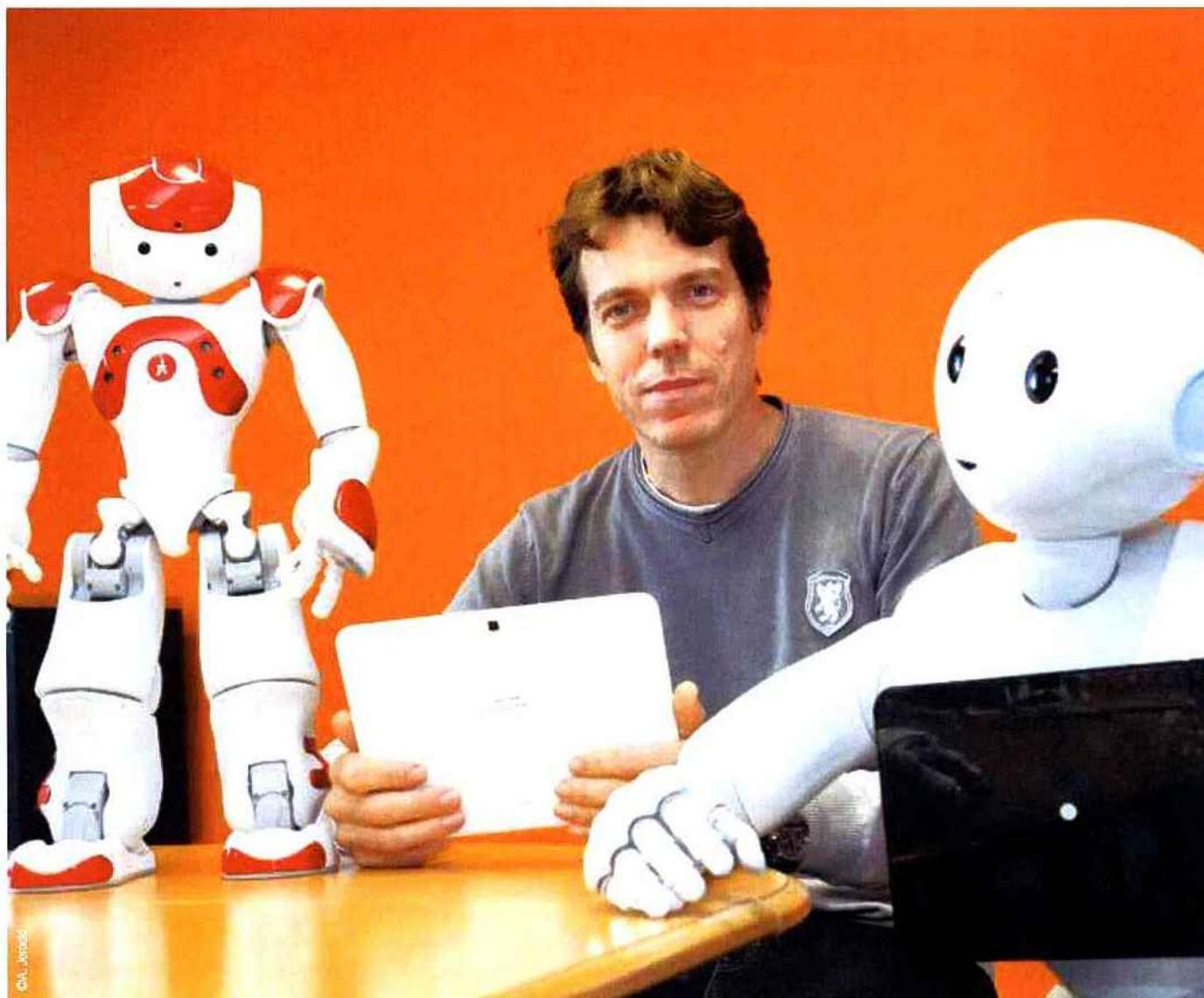


Diversifier ses activités, pour une entreprise, c'est s'aventurer sur des terrains inconnus... et donc prendre un risque, ce qui n'est pas pour déplaire aux entrepreneurs. C'est d'ailleurs ce qui a décidé Cyril Liotard, le Pdg d'ERM automatismes, ingénieur de formation, à se lancer dans la programmation robotique à visée éducative il y a quelques années. Un défi pour cette entreprise solidement implantée à Carpentras, dont le cœur de métier était l'élaboration de solutions didactiques pour les formations techniques, secteur dont ERM est d'ailleurs leader.

Cap sur la robotique pour ERM

Défi d'ores et déjà relevé grâce aux avancées réalisées à partir de 2016 sur des marchés de niche associant le robot humanoïde français Nao. Créée en 2016, la branche ERM Robotique commercialise notamment une version de NAO spécialement conçue pour interagir avec les enfants autistes. « Le robot ne remplace pas l'éducateur mais vient en appui en proposant à l'enfant des petits exercices, des jeux basés sur les images et les couleurs, explique Cyril Liotard. Les enfants atteints de troubles de l'autisme ont peur d'être jugés et l'avantage du robot, c'est qu'il n'est jamais lassé, jamais énervé, jamais désapprouvateur. C'est un outil que les éducateurs trouvent très utiles et d'ailleurs, nous le vendons jusqu'au Japon ».

Fort de ce premier succès, ERM Robotique déploie actuellement Avatar Kids en lien avec la société suisse Avatarion. Une solution permettant à un enfant malade de suivre les cours depuis son lit d'hôpital et même d'intervenir en direct via NAO, qui a pris sa place en classe. L'enfant voit sur sa tablette ce que voit le robot grâce à un flux vidéo en temps réel, il peut poser une question direc-

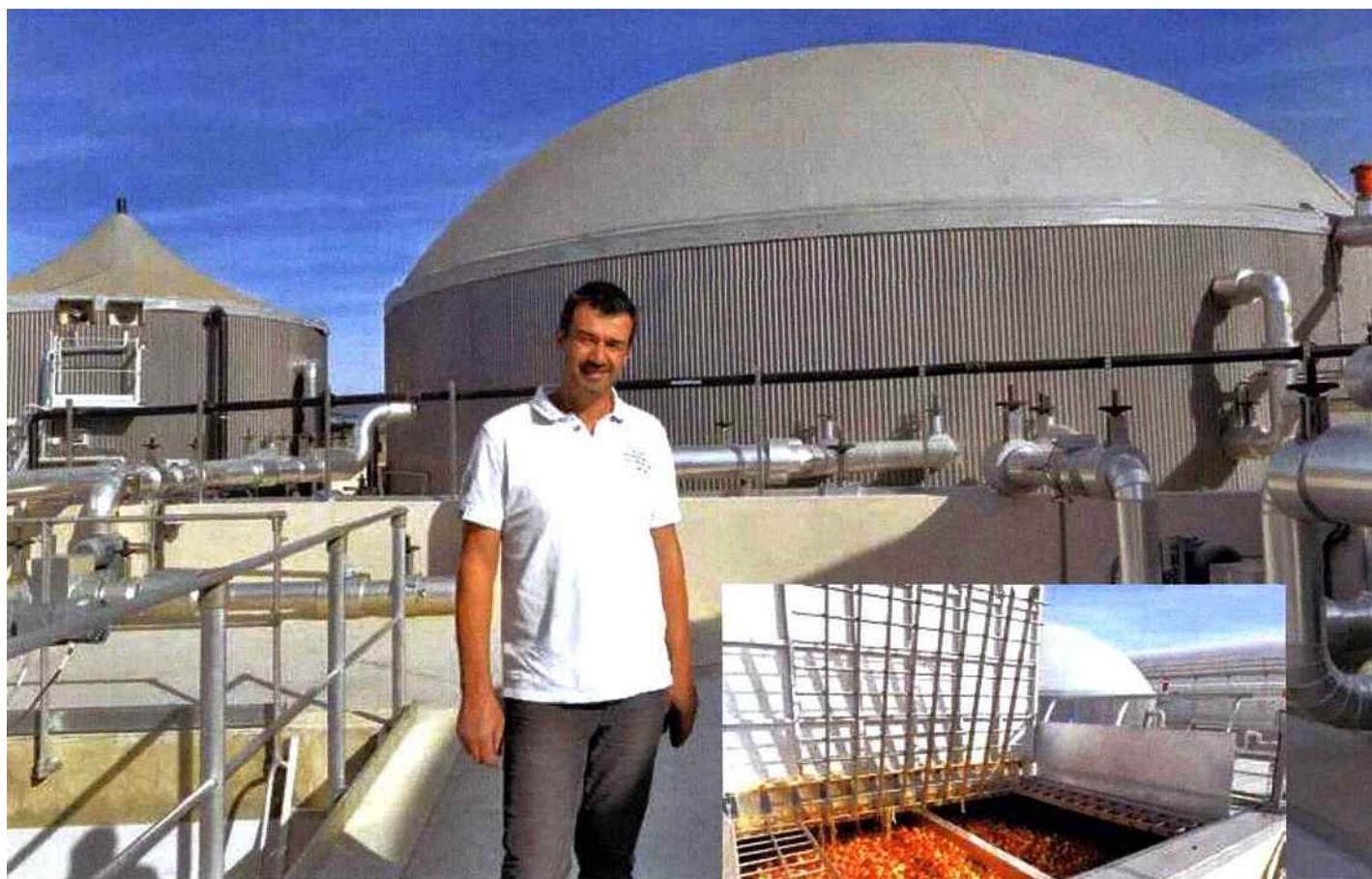


Dirigée par Cyril Liotard, l'entreprise carpentrassienne ERM a développé des solutions éducatives utilisant NAO. Ce robot de conception française peut proposer des exercices aux enfants autistes ou permettre à un enfant malade de suivre ce qu'il se passe dans sa classe depuis son lit d'hôpital (page de gauche).

tement et même... lever le doigt via son avatar robotique. ERM vise le marché national et international, tout en gardant les pieds solidement ancrés en Vaucluse, un territoire attractif pour les développeurs et les ingénieurs. « Nos projets supposent de faire travailler des profils de haut niveau mais nous n'avons aucun problème pour les attirer ici, ajoute Cyril Liotard. Souvent ce sont des gens qui sont partis ailleurs quelques années, qui ont acquis de l'expérience et qui souhaitent revenir dans le Sud pour la qualité de vie. C'est aussi un facteur qui compte pour

faire se déplacer les clients jusqu'à nous. Quand on leur propose de venir passer deux jours en Vaucluse, on arrive facilement à les convaincre... »

La diversification d'ERM ne s'arrête pas à la robotique puisque le groupe carpentrassien s'est aussi lancé dans les énergies renouvelables, en proposant des solutions d'alimentation pour les sites isolés via le solaire et l'éolien et fournit aussi les FabLab (fabrication laboratory) en imprimantes 3D et machines de découpe. Avec, en trait d'union, l'envie d'innover.



Leader dans l'arboriculture bio, l'entreprise Tamisier, à L'Isle-sur-la-Sorgue, a investi dans une unité de bio-méthanisation qui permet de transformer en électricité des fruits et légumes impropres à la consommation.

Tamisier, une électricité verte

L'envie d'innover, c'est un point commun qu'ERM partage avec Laurent et Sylvain Tamisier qui ont créé à L'Isle-sur-la-Sorgue la première unité de bio-méthanisation de la région produisant de l'électricité grâce à... des fruits et légumes avariés. Une diversification inattendue pour cette exploitation familiale déjà leader dans l'arboriculture bio. Un pari risqué aussi. Mais après six mois d'activité, cette unité tourne à plein régime. « 365 jours par an », souligne Laurent Tamisier. A la tête du Vieux Pointet, leader français de la pomme bio, l'arboriculteur vante les mérites de cette installation automatisée où sont recyclés les fruits et légumes abîmés ou impropres à la vente. « Rien ne se perd, tout se valorise », résume l'agriculteur.

Cette unité peut gérer annuellement jusqu'à 10 000 tonnes de fruits et de légumes cultivés localement. Autant de déchets qui ne finissent plus à la déchetterie mais servent de carburant selon un procédé bien précis : les fruits et légumes transitent durant une semaine dans un immense liquéfacteur, puis sont envoyés dans un digesteur, durant 30 jours afin que le biogaz se détache. Ce dernier est stocké dans une troisième cuve pour être affiné. Ce gaz

produit de l'électricité en étant brûlé dans un moteur de cogénération. « C'est l'équivalent de la consommation de 400 foyers pour une année. Cette électricité est vendue à EDF et permet aussi de chauffer 3 000 m² de serres, ainsi que l'eau sanitaire de logements des saisonniers à proximité ».

Quant à la matière restant à l'issue de la méthanisation, le digestat, elle est utilisée comme engrais du fait de ses qualités nutritives. Ce site aux allures futuristes, installé en plein cœur des vergers, a exigé plusieurs années de conception et de demandes d'autorisation. Le projet a été développé par Tamisier Environnement, créée en 2013. « C'est un investissement important, 4,7M€ en tout », ajoute Laurent Tamisier qui rappelle que le Vieux Pointet s'est tourné vers le bio dès l'an 2000. L'exploitation couvre 220 hectares dans le Vaucluse : 80% de pommes, mais aussi des poires et des prunes. « Nous avons toujours innové », ajoute-t-il en référence aux fruits qui poussent depuis peu dans la serre chauffée au biogaz : « Nous y produisons des fruits de la passion et prochainement, les premières mangues vauclusiennes ! ».



Raiponce a fait le pari de la production de « Biscru »

Changement de décor avec Raiponce, poids-lourd des grossistes de l'épicerie bio en France et en Europe, qui vient de créer sa toute première ligne de production, d'où sortent désormais des Biscru (l'inverse des biscuits). « *Ce changement stratégique, c'était une vraie prise de risque* » analyse Gildas Bonafous, le président de Raiponce.

En 2015, cette entreprise cavallonnaise de 72 salariés investit dans un business plan un rien osé. Ses locaux vauclusiens passent de 2000 à 6000 m² et une petite marque artisanale, repérée du côté de Tours, est rachetée. Biscru ce sont alors des crackers sucrés et salés, bio, vegan, sans gluten et... crus, donc. Dans la veine de l'alimentation « vivante » et « healthy », il s'agit de conserver par séchage toutes les propriétés des ingrédients utilisés. Un marché de niche ultra exigeant. « *Sur ce type de produits, le chemin est ouvert et on ne l'arrêtera pas* », estime Gildas Bonafous. Avec Biscru, Raiponce modifie le cap et devient

fabricant en agro-alimentaire pour la première fois. Pour accompagner cette gamme passée de 10 références au double aujourd'hui (enrichie de produits à base de graines germées), une chaîne de production neuve et entièrement mécanisée est activée en août 2016 dans près de 2000 m² dédiés. Sept salariés sont recrutés. Et si Biscru n'est encore qu'une petite goutte de 500 000€ dans les 35 millions de chiffre d'affaires de Raiponce, son président y croit. « *Parce que nous avons enfin l'outil nécessaire à notre développement* », note-t-il.

Avec la chaîne de production Biscru, c'est effectivement un nouvel horizon qui s'ouvre *via* la fabrication pour d'autres marques. Sur cet outil sont d'ores et déjà produites des poudres de fruits à destination des industriels. Et la grande distribution pourrait rapidement s'intéresser à ce bon « cru ».



Raiponce, grossiste en épicerie bio, a décidé de prendre un virage à 180° et de produire à l'échelle des crackers sucrés et salés séchés. La société a racheté pour ce faire une marque artisanale d'Indre-et-Loire.