



Ile-de-France Transmission

# Plus de 4 000 emplois

A l'occasion du salon des entrepreneurs 2016, Initiative Ile-de-France, 1<sup>er</sup> réseau associatif francilien de financement et d'accompagnement à la création d'entreprises, a présenté le bilan d'Ile-de-France Transmission, le dispositif de soutien à la reprise d'entreprise à potentiel en Ile-de-France. Un succès.

Lancé en 2010 par Initiative Ile-de-France avec le soutien de la Région Ile-de-France et la Caisse des Dépôts, Ile-de-France Transmission a déjà accordé près de 400 prêts d'honneur à 0% pour la reprise de 427 entreprises permettant de créer et sauvegarder 4 000 emplois. Sur la seule année 2015, le dispositif a permis à 82 repre-

neurs de se voir accorder 3,2 MEuros de prêts d'honneur et mobiliser ainsi 37 MEuros auprès des banques pour créer ou maintenir 816 emplois franciliens.

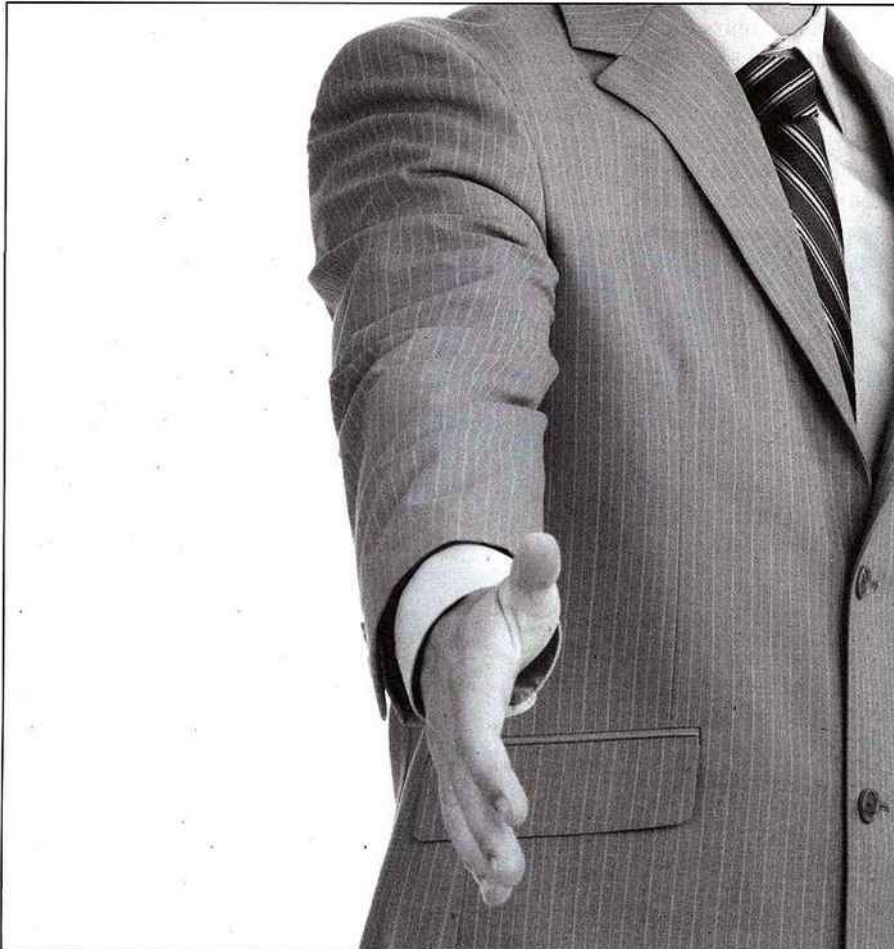
Edouard de Pengilly, Président d'Initiative Ile-de-France déclare : "le dispositif Ile-de-France Transmission, développé avec la Région Ile-de-France et la Caisse des Dé-

pôts, est un formidable et puissant levier pour intensifier le soutien aux reprises d'entreprises en Ile-de-France. Il répond pleinement aux besoins spécifiques d'accompagnement des projets de transmission d'entreprises à potentiel d'activité et d'emplois. Nous sommes ravis du succès qu'il rencontre année

après année car la reprise et la transmission des PME franciliennes est un enjeu majeur pour l'emploi et pour le maintien des savoir-faire au sein de notre territoire".

Ile-de-France Transmission est un fonds de prêt d'honneur à 0% dédié spécifiquement au financement des projets de reprise d'entreprises franciliennes qui maintiennent un minimum de 3 emplois équivalents temps plein et dont le montant du plan de financement est supérieur à 100 000 euros. Il permet aux repreneurs franciliens de disposer d'un prêt d'honneur à 0% jusqu'à 70 000 euros pour augmenter leurs fonds propres et créer un effet de levier auprès des banques.

A cette offre de financement est associé un accompagnement humain pour maximiser les chances de réussites des repreneurs. Grâce à Ile-de-France Transmission, le taux de réussite à trois ans pour les entreprises bénéficiant de ce dispositif est de 90%, un taux nettement supérieur à la moyenne nationale. Depuis sa création en 2010, Ile-de-France Transmission rencontre un succès probant. 15,1 MEuros de prêts d'honneur à 0% ont été accordés à 369 entreprises franciliennes. Ces prêts d'honneur, d'un montant moyen de 37 860 euros, ont permis d'améliorer sensiblement l'accès au crédit bancaire des repreneurs qui







# créés et sauvegardés

## L'expérience de Sophie Laffite

**Sophie Laffite revient sur son parcours, ses motivations pour créer son entreprise, et l'appui du réseau Initiative d'Ile-de-France....**

ont levé 177,3 MEuros de prêts bancaires associés, soit un effet de levier de 11,7. Le montant moyen du plan de financement des repreneurs accompagné est ainsi de 824 000 euros.

Depuis son lancement, année après année, le dispositif Ile-de-France Transmission accompagne toujours plus de repreneurs dans leur projet. 2015 confirme cette tendance et signe un nouveau record !

Pour la seule année 2015, ce sont ainsi 87 repreneurs (+6% vs 2014) qui se sont vus accorder 3,2 MEuros de prêts d'honneur et ont mobilisé 37 MEuros auprès des banques pour créer ou maintenir 816 emplois franciliens (+9% vs 2014).

En préservant les diversités des savoir-faire au service du développement économique en Ile-de-France, Ile-de-France Transmission s'est imposé comme un réel instrument des politiques d'emploi régionales. Les reprises d'entreprise appuyées par le dispositif maintiennent en moyenne 11 emplois équivalents temps plein. En 2015, le coût unitaire du maintien d'un emploi via ce dispositif s'est élevé à 1 834 euros, un coût unitaire très faible. Depuis son lancement, Ile-de-France Transmission a déjà permis de sauvegarder et créer 4 000 emplois dont 816 pour l'année 2015. ■

**Quelle est l'activité de votre entreprise ?**

"Les Desserts d'ici", c'est une pâtisserie artisanale locavore : les desserts sont produits à l'atelier de Médan, à partir d'ingrédients (autant que possible) locaux (ex : farine de tradition des Yvelines, chocolat et praliné de Hardricourt, pommes, poires et fruits rouges de Médan, rhubarbe de Chambourcy).

Les desserts sont ensuite vendus soit sur les marchés de Villennes sur seine ou Verneuil, ou dans des points relai de Médan ou Villennes, soit commandés (par téléphone ou via le site [www.lesdessertsdici.fr](http://www.lesdessertsdici.fr)) et retirés à l'atelier.

**Quel a été votre parcours professionnel avant de monter ce projet ?**

Dans une "vie antérieure", j'étais consultante en marketing de l'innovation pour des produits de grande consommation mais un jour, l'occasion s'est présentée pour faire de ma passion pour la pâtisserie une réalité professionnelle.

Aussi, après quelques stages découverte de la profession en restaurant (Guy Savoy), pâtisserie boutique (Hugo et Victor) et laboratoire (Lenôtre), j'ai passé mon CAP pâtissier (à l'Ecole Ferrandi). J'ai eu la chance d'y croiser des professionnels passionnés de leur métier et très ouverts au profil quelque peu atypique que je pouvais avoir. Puis après un stage au Trianon Palace de Versailles et un contrat de commis chez Les Fées Pâtissières (quartier du Marais, Paris), j'ai décidé de me lancer !

**Pourquoi avoir créé votre société ?**

Pour de multiples raisons. Je pense qu'au départ, c'est l'envie d'entreprendre et de concrétiser une idée très précise de la pâtisserie qui me plaisait : de la gourmandise, un visuel raffiné et assez féminin et surtout des ingrédients de qualité et locaux. C'est aussi le souhait d'organiser une activité indépendante mais compatible avec une vie de famille (d'où la création d'un laboratoire à mon domicile et à proximité des petits producteurs locaux). Enfin, je crois que le côté "Shiva" de l'entrepreneur m'attirait beaucoup (être à la fois artisan producteur, mais aussi commercial, chargé de com', acheteur, resp hygiène est un challenge très dynamisant).

**Comment l'association Initiative Seine Yvelines vous**

**a-t-elle aidée dans votre projet ?**

Initiative Seine Yvelines m'a octroyé un prêt d'honneur à taux 0, ce qui me permet de financer une partie du matériel de pâtisserie (four et frigos).

**Comment avez-vous vécu le passage en comité d'agrément ?**

Plutôt bien car j'étais préparée à cet entretien. En effet, j'avais rejoint depuis un an la Couveuse des Yvelines et accompagnée d'un conseiller, j'avais pu préparer mon business plan. Les membres du comité étaient des professionnels de l'entreprenariat (banquiers, comptables, assureurs, entrepreneurs, juristes...) donc leurs questions étaient très avisées.

**Aujourd'hui, quel conseil donneriez-vous à un futur entrepreneur ?**

Justement de savoir se faire bien accompagner d'experts. Tout seul, c'est compliqué et surtout risqué de créer son entreprise. Pour ma part, les nombreux échanges que j'ai pu avoir avec des professionnels m'ont sécurisée dans le parcours : pâtissiers, resp hygiène, conseillers, juristes, comptables, webmaster, tous m'ont énormément aidée. Un autre conseil (et non des moindres), c'est de se lancer dans un projet qui vous passionne suffisamment pour y consacrer toute son énergie : créer son entreprise, c'est plus qu'un travail à plein temps !