

En 2014 plus qu'avant, créer sa propre activité n'est pas chose aisée. Pas plus d'ailleurs que de se lancer dans une reprise, familiale ou autre. Mais qu'est-ce qui motive aujourd'hui les jeunes qui y vont?

JEUNES ENTREPRENEURS

## Entre passion et raison...

Nous avons voulu le savoir en rencontrant des indépendants qui y croient et qui ont le feu. On les dit motivés, nous les trouvons surtout passionnés...

### Passion et raison...

La passion s'oppose-t-elle à la raison ? Pas sûr... En tout cas, le Club des jeunes entrepreneurs de la Chambre de commerce - qui termine en cette fin décembre un cycle de deux ans de formation - nous prouve par l'exemple que si la passion doit brûler au plus profond de tout entrepreneur qui entend aller au charbon, la raison n'est pas loin pour que les affaires suivent... et marchent! Tous les jeunes patrons croient dur comme fer à leur projet, des opérateurs comme la Chambre de commerce étant les bienvenus pour les aider à appréhender l'ensemble des contraintes et obligations inhérentes à un parcours d'entrepreneur qui réussit.



Club des jeunes entrepreneurs... une formation utile, un cycle évolutif !

### Cycle mis en place pour les jeunes patrons

Consciente de la complexité de ce qui est demandé à tout entrepreneur qui se lance, la Chambre de commerce sait à quel point l'indépendant peut être démuné au moment où se bousculent les demandes administratives et autres obligations légales liées à la création, le développement ou la reprise d'une entreprise. Un Club des jeunes entrepreneurs a donc été créé pour armer les indépendants qui se lancent en leur proposant un cycle formatif spécialement mis en place pour eux.

### Apprendre, écouter, échanger!

Étalé sur deux ans, à raison d'une réunion par mois, ce Club est donc logiquement l'endroit où se concentrent beaucoup de problématiques, mais où s'échangent aussi de nombreux conseils. Les premiers temps ne sont pas simples pour de jeunes entrepreneurs, les premières réunions du Club non plus. Les thématiques se suivent, mais la dynamique ne se met pas en place immédiatement. Il faut se connaître, se découvrir,

apprendre à s'apprécier. Après quelques réunions, par contre, la glace est rompue et l'expérience des uns sert maintenant aux autres. Les réponses aux questions deviennent naturelles, comme l'ambiance qui offre une vision externe bien nécessaire pour avancer, prendre des décisions et/ou croître.

### Comment? Comment? Comment?

Venus au Club avec des questionnements quasi existentiels du genre «*Pourquoi me suis-je lancé dans l'aventure?*», les jeunes patrons s'interrogent vite sur leurs objectifs, leur stratégie. Et puis, viennent des réalités du terrain, «*Comment engager des collaborateurs? Comment motiver mon personnel?*» Sans omettre de s'interroger sur l'entreprise et son déploiement: «*Comment créer de la valeur?*» ou encore «*Comment organiser le suivi de mes clients? Comment optimiser les données et informations que possèdent mes salariés?*» Au fond, tous se demandent comment avancer, «*Comment*

*mieux gérer mon temps pour être plus efficace? Comment analyser mon bilan et mon compte de résultat? Comment maîtriser la croissance financière de mon entreprise?*»...

### Regard neuf

Toutes ces questions ne trouvent évidemment aucune réponse toute faite. Ni dans le quotidien, ni dans le cocon du Club. Mais l'échange fait nécessairement grandir, nous le voyons d'année en année. Lever les yeux de son business permet de prendre un peu de distance, voire un brin de hauteur... histoire de porter un regard neuf sur ce qui nous (pré)occupe. Point de boule de cristal donc, mais des réponses concrètes quand même. Et puis, des conseils pour mieux s'organiser, pour mieux manager, pour mieux diriger. Des avis d'experts, des analyses de professionnels dans différents domaines, et le recours aux différents spécialistes de la Chambre pour que le jeune entrepreneur prenne de la bouteille! ■

## De la formation et même plus...

Au-delà de la formation, la formule offre du partage, un regain d'énergie et beaucoup d'analyse à qui veut se donner les moyens de son propre développement. Et croyez-nous, en deux ans, les jeunes qui ont participé ont vraiment fait un sacré bout de chemin. Nous vous proposons d'ailleurs de voir ce qu'ils ont fait de ce qu'ils ont appris dans les lignes qui suivent. Comment ont-ils donc mis à profit l'ensemble des matières abordées? Comment se sont-ils débrouillés pour grandir? Rencontres...

### Jonathan Braconnier Outilsud (Bertrix)

Jonathan a créé Outilsud, son entreprise, en 2011. Trois ans plus tard, le jeune homme se félicite toujours d'y être allé. Les affaires vont bien, avec des marchés neufs qui ne cessent de s'ouvrir et



une clientèle qui va croissant. En 2013, il a même construit un bâtiment de 600m<sup>2</sup> dédié exclusivement à l'outillage et au matériel de chantier. Toujours soucieux d'assurer un service de qualité à ses clients, il

n'a pas eu peur de se donner des moyens supplémentaires et a fait grandir son équipe.

### Olivier Debière et Laurent Lierneux - Etablissements Navarre (Bertrix)



A deux, Olivier Debière et Laurent Lierneux ont repris une entreprise en 2012. Les Etablissements Navarre, à Bertrix, c'était une entreprise connue et bien cotée. Spécialisé dans le chauffage et le sanitaire, cet outil méritait de ne pas disparaître avec la pension de ses propriétaires. La cession-reprise s'est merveilleusement bien passée, les deux jeunes patrons se retrouvant directement propulsés dans une entreprise qui tournait bien. Ils ont toutefois dû apprendre les rouages et mécanismes du métier sur le tas, en maintenant la qualité de services qui faisait la renommée de l'ancien propriétaire. Aujourd'hui, la clientèle augmente et se fidélise. Les jeunes patrons ont pu mettre en place une organisation plus efficace saluée par une jolie reconnaissance provinciale au Grand Prix wallon de l'entrepreneuriat pour la catégorie reprise!

### Olivier Goffette - Matériaux Goffette (Jamoigne)

Olivier travaille dans l'entreprise familiale depuis plusieurs années. Cette PME active dans le négoce de matériaux, la centrale à béton et le magasin de bricolage emploie 25 salariés. Là aussi, peut-être partiellement sous l'influence du Club d'ailleurs, les choses ont bougé ces deux dernières années. Après avoir reconstruit il y a 5 ans une salle d'exposition de 900 m<sup>2</sup> dédiée aux carrelages, sanitaire et finition, l'entreprise vient de se doter de deux halls de stockage d'une surface de 2.400 m<sup>2</sup> supplémentaires. L'adhésion à l'enseigne BigMat, en 2013, a permis d'améliorer les conditions d'achat auprès des nombreux fournisseurs et de présenter à la clientèle une gamme accrue et plus professionnelle de matériaux.



### Nicolas Sacré - Robert Golinvaux SPRL (Bertrix)



Nicolas Sacré est quant à lui actif au sein de l'entreprise, Robert Golinvaux SPRL, spécialisée dans la restauration de bâtiments classés: églises, châteaux, beffrois... Durant les deux dernières années, plusieurs changements ont été apportés: l'engagement d'un gestionnaire de chantier, le remplacement d'ouvriers partis à la retraite par de nouveaux collaborateurs, l'insertion de jeunes issus des canaux de l'IFAPME, FOREM, CEFA et Compagnons du devoir. Nicolas a pris la direction du bureau d'études de l'entreprise avec pour objectif d'obtenir de plus gros marchés. L'entreprise a d'ailleurs vu son agrégation passer en classe 5D24.



### Julien Lambé - Themosis (Arlon)

Julien Lambé est un créateur, au propre comme au figuré. Il a fondé l'entreprise Themosis, une agence web créative et passionnée, située à Arlon. En deux ans de formation, le club lui a permis de redéfinir sa stratégie et de développer la marque Themosis qui représente non seulement un réel savoir-faire mais englobe aussi des compétences diverses, comme le design et le développement web. L'agence conçoit et maintient pour les entreprises et les sociétés de publication des solutions web et autres sites internet, des produits particuliers au design personnalisé, fonctionnels et intuitifs, qui génèrent des actions, de la valeur et du changement tout en apportant une expérience utilisateur riche et unique.

### Hervé Istace - Boucherie Istace (Bouillon)

Hervé Istace est boucher. Son domaine: la boucherie familiale à Bouillon. Un métier qu'il entend sous le sceau de la qualité: viandes fermières de la commune, charcuteries et salaisons à l'ancienne, plats et sandwiches à emporter. Le circuit y est archi-court et l'approche conviviale. Créée il y a déjà 40 ans, par Christian Istace, la petite entreprise gérée en duo (père-fils) compte aujourd'hui 10 collaborateurs. De l'aveu des patrons, elle ne s'est jamais sentie aussi jeune. En cause, probablement, le lifting de son image, un site Internet qui permet la vente de salaisons en ligne, la création d'une page Facebook, ou encore un investissement conséquent dans les murs, l'aménagement d'un tout nouveau magasin... Il est clair que les deux dernières années ont été propices au changement et à la remise en question. Ce qui fait aujourd'hui de cette boucherie, un réel paradis alléchant ouvert 7/7 pour gourmands et gourmets de tous âges.

