VENDÉE GLOBE

Adrena est aussi dans la course

Dimanche 6 novembre, les vingt-neuf skippers en lice pour le huitième Vendée Globe s'engageront dans l'une des aventures les plus extrêmes en solitaire. Cette épreuve mondiale a un écho particulier pour la société Adrena, de Saint-Sébastien-sur-Loire.

Des concurrents venus de dix pays et âgés de 23 à 66 ans, des bateaux mis à l'eau entre 1998 et 2015, des budgets et des temps de parcours très différents. Et sur l'eau, la technologie des bateaux monocoques Imoca, long de 18,28 m, fera sans doute la différence. À bord de toutes les embarcations, c'est une entreprise informatique locale qui s'est installée. Crée en 2003, Adrena accompagne les marins tout au long de leurs navigations et leur fournit des outils d'aide à la décision tactique adaptés à leurs besoins : chargement de fichiers météo, analyse de performance, routage...« *Notre gamme de logiciels permet de garantir des sorties en mer sécurisées, pour la croisière comme pour la régate de haut niveau* », explique Cécile Rodet, la gérante. C'est le cas bien entendu cette année puisque pour cette 8e édition, Adrena est devenue prestataire officiel du Vendée Globe – les Sables D'Olonne. « *Cette édition saura mettre à l'honneur le logiciel d'Adrena puisqu'il équipe à nouveau 100 % des skippers. Les deux grammes du Dongle Adrena vont encore peser lourd dans les choix de routes des concurrents* », ajoute Cécile Rodet. « *En outre, cette collaboration permet à notre entreprise de nous associer à un événement qui partage nos valeurs : l'excellence, la passion et le dépassement de soi* ». Adrena propose ainsi trois gammes de produits (First, Standard et Pro) au monde de la voile. *Optima*, le premier logiciel créé en 2003, reste à ce jour le seul capable de générer des polaires de vitesse réelles et d'étudier des performances à partir de données acquises sur l'eau. Par ailleurs, sur place, Adrena assistera la direction de course pour illustrer et animer les briefings, évaluer les classements ou encore les heures d'arrivée.

Armel Le Cléac'h, skipper partenaire de la société Adrena

Adrena

L'équipe d'Adrena, basée à Saint-Sébastien-sur-Loire.

B. Martin

L'innovation au service de la performance

Terminés les calepins et des heures passées à la table à carte pour déterminer son cap et ses positions, le logiciel proposé par Adrena fait une grande partie du travail. « *On ne navigue plus à l'ancienne, à faire un point GPS et à devoir reporter la position du bateau sur la carte* », confirme Fabrice Amedeo (Newrest-Matmut), qui participe à son premier Vendée Globe. « *Tous les navigateurs cherchent à tirer le meilleur potentiel du bateau, une quête qui repose sur les prévisions météorologiques et la vitesse du vent. Si le logiciel nous guide et nous rassure par ses données fiables, l'humain compte encore énormément. L'analyse sensible des calculs et notre expérience font que chaque skipper reste maître de son bateau* ». Nouveauté cette année, et spécialement pour le Vendée Globe, les navigateurs vont pouvoir utiliser en avant-première une fonction de la prochaine version intégrant la prise en compte des pertes de temps lors du changements de voiles dans les routages. Cécile Rodet entend capitaliser sur l'épreuve et sur les demandes d'amélioration des participants pour corriger ou expérimenter de nouvelles fonctions, avant de lancer la commercialisation de la dernière édition. « *En outre, Adrena permet aussi de créer une véritable synergie entre les coureurs et l'équipe d'organisation : les coureurs seront informés des positions des glaces, des caps à respecter ou de tout autre événement impactant la course. Cette course est vraiment un laboratoire d'excellence, grandeur nature* ».

Baptiste Martin

INNOVATION LOCALE

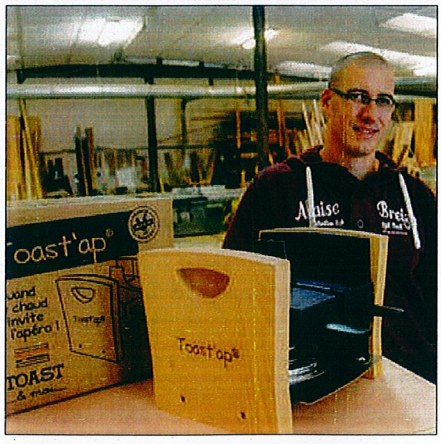
Le toast'ap, pour un apéro convivial

C'est du « made in Loire-Atlantique ». Le Toast'ap, issu d'un projet créatif puisé dans deux disciplines que sont l'art culinaire et l'usinage bois, est aujourd'hui commercialisé par son créateur, Régis Berthelot.

On se dit qu'il n'y a rien de plus simple qu'un apéritif entre amis, mais le Toast'ap le rend tout d'un coup original, pratique et convivial. C'est le principe d'un petit appareil de cuisson sans prétention mais néanmoins ingénieux. « *Il permet de donner un pep au traditionnel apéro, au goûter ou au pique-nique, de se transformer en un moment unique de dégustation* », indique son créateur, Régis Berthelot. Le jeune entrepreneur installé aux Sorinières a eu cette idée lors d'une soirée entre amis autour de quelques toasts à griller. « *Mais il fallait se déplacer jusqu'au four bien sûr, je ne trouvais pas cela pratique. J'ai alors imaginé un appareil à cuisson à flammes, indépendant, qui se poserait au milieu de la table* ». 40 premiers appareils ont été fabriqués en 2015, avant une version définitive du Toast'ap, née au printemps dernier et aujourd'hui commercialisée par la vente directe, via son site www.toastetmoi.fr. Depuis, le succès commence à pointer le bout de son nez. « *500 modèles ont été créés cette année* », dit l'entrepreneur, qui compte bien sur cette fin d'année pour faire croître son chiffre d'affaires. « *C'est le moment des cadeaux, des idées originales après lesquelles on court souvent, avant les fêtes. Le Toast'ap peut répondre à ces attentes* ».

Des savoir-faire locaux

Cette innovation est 100 % Loire-Atlantique, de l'idée jusqu'aux matériaux utilisés. Régis Berthelot travaille avec un artisan de Treillières pour le bois de sa machine, un socle en inox de Pont-Saint-Martin, un support et des couvercles de la fonderie aluminium Dejoie, à Nantes, un packaging des Sorinières...« *J'attache beaucoup d'importance à ce que mon produit puisse s'appuyer sur les savoir-faire locaux, c'est aussi une façon de prouver que dans la région, nous avons les ressources économiques à proximité pour faire du bon travail* ».



Premier appareil de cuisson nomade : le Toast'ap.

B. Martin

Et le résultat est autant innovant qu'efficace. Dorénavant breveté, le Toast'ap peut se targuer d'une originalité sans commune mesure : griller des « mini-crocs » en trois minutes, oui, mais l'utilisateur est aussi invité à suivre des recettes originales salées et sucrées, proposées sous forme de plateaux à thèmes pour deux à huit personnes, qui permettront aux convives de composer et chauffer leurs « mini-crocs » eux-mêmes. Pour parvenir à cette offre, Régis Berthelot a fait appel à un partenaire qui travaille avec des produits de terroirs et issus d'un savoir-faire artisanal. Et la proposition ne s'arrête pas en si bon chemin. « *J'ai imaginé également un service clé en main à destination des bars, qui se présente en alternative au grignotage traditionnel, charcuterie et cacahouètes, un peu roboratif.* » Pour que ce projet devienne réalité, Régis Berthelot s'était lancé dans une campagne de crowdfunding sur la plateforme Kiskisbankbank.com. L'initiative a ainsi pu grandir, et le Toast'up a également trouvé un écho favorable auprès de nombreux cuisiniers en herbe. « *Au mois de septembre dernier, à la foire de Béré à Châteaubriant, j'ai pu présenter mon appareil et les retours étaient vraiment positifs et chaleureux. Ça me donne envie de poursuivre l'aventure* ».

Baptiste Martin

L'Echo de l'ouest
COURRIER FRANÇAIS

DIFFUSION
RÉDACTION - PUBLICITÉ
ADMINISTRATION
redaction44@echo-ouest.fr
Le Carré de Couëron
57, rue des Vignerons
44220 COUËRON
Tél. 02.40.29.16.91
Fax 02.40.29.25.13
redaction85@echo-ouest.fr
6, boulevard Aristide-Briand
85000 LA ROCHE-SUR-YON
Tél. 02.51.47.96.86

ANNONCES LÉGALES
annonces.legales@alcregie.com
Tél. 05.56.44.72.24
Fax : 05.56.44.23.70
C.C.P. Bordeaux 143-82-B

Rédacteur Loire-Atlantique
Vincent Gautier
Rédacteur Vendée
Etienne Sengegera
Rédacteur en chef :
Marc-Paul LEMAY
Secrétaire général de la rédaction:
Jean-Christophe GIRET

ABONNEMENTS
(prix T.T.C. au taux de 2,10 %)
Un an ..... 57 €
Deux ans ..... 100 €
Trois ans ..... 132 €
Etranger : variable suivant pays
Par arrêté préfectoral, notre journal est habilité à publier les Annonces judiciaires et Légales

Directeur de la Publication
Bernard CATTANÉO
Directeur des Éditions
Vincent DAVID
Imprimerie :
La Nouvelle République
Tours (37)

N° C.P.P.A.P. ECHO : 0619 C 85349
ISSN ECHO : 0751-5162
ISSN Courrier français : 0751-5138
Dépôt légal à parution

SAS - 99 ans - Société Nouvelle Courrier Français - Rue du Dr Jean-Vincent 33300 Bordeaux.
Cap. : 100.000 €. Président : Bernard Cattanéo. As. : PMSO.